Наливки, ликеры, вина

неизвестен Автор

SHOUT
SHARE
IT

- Автор неизвестен

Автор неизвестен
Наливки, ликеры, вина

ЛИКЕР ВИШНЕВЫЙ

2 кг промытых, очищенных от плодоножек и косточек вишен всыпать в бутыль и поставить на солнце, засыпав сверху 1 кг сахара. Добавить 6-7 штук гвоздики, 2 порошка ванилина,10 г корицы и 1 мускатный орех. Выдержать на солнце 8-10 дней,затем добавить 0.5 л водки. Настоять 4-5 недель, после чего процедить и разлить в бутылки.

ЛИКЕР ЛИМОННЫЙ

Нарезать квадратиками корки 10 больших зрелых лимонов.Залить 1 л водки, закупорить и выдержать в темном месте 1 сутки. Затем процедить, добавить сироп, приготовленный из 0.5 л воды и 0.5 кг сахара. Ликер процедить и разлить в бутылки.

ЛИКЕР ИЗ ЛЕПЕСТКОВ ЧЕРЕМУХИ

Собрать свежие цветы черемухи, рассыпать их на чистой бумаге, дать цветам увянуть в течении 2-3 дней. Затем цветы просушить в духовке измельчить их и наполнить черемухой бутылки на 3/4 емкости, после чего дополнить бутылки водкой. Бутылки плотно закупорить пробками и выставить на солнце или в теплой кухне. Настаивать черемуху 30-40 дней, после чего слить настой, хорошо отжать лепестки, процедить жидкость и вновь залить в чистые бутылки, добавив в настой по 200 г сахара на каждый литр ликера (или 150г сахара и 50 г меда).

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЛИВОК..... 1 НАЛИВКА ИЗ КЛУБНИКИ..... 2 МАЛИНОВАЯ НАЛИВКА..... 2 ВИШНЕВАЯ НАЛИВКА..... 3 НАЛИВКА ИЗ СЛИВ..... 3 НАЛИВКА РЯБИНОВАЯ..... 4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СБРОЖЕННОГО СОКА. СБРОЖЕННЫЙ СОК ИЗ МАЛИНЫ... 4 СБРОЖЕННЫЙ СОК ИЗ СМОРОДИНЫ..... 5 СБРОЖЕННЫЙ СОК ИЗ ВИШНИ..... 5 СБРОЖЕННЫЙ СОК ИЗ СЛИВ..... 6 СБРОЖЕННЫЙ СОК ИЗ ЯБЛОК..... 6 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВИН..... 7 СТОЛОВОЕ БЕЛОЕ ВИНО..... 12 РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СТОЛОВОГО БЕЛОГО ВИНА..... 12 СТОЛОВОЕ РОЗОВОЕ ВИНО..... 13 РЕЦЕПТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ СТОЛОВОГО РОЗОВОГО ВИНА..... 13
СТОЛОВОЕ КРАСНОЕ ВИНО..... 14 РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СТОЛОВОГО КРАСНОГО ВИНА..... 14
ЯБЛОЧНОЕ КРЕПКОЕ ВИНО..... 15
РЯБИНОВОЕ КРЕПКОЕ ВИНО..... 15 СЛАДКОЕ ВИШНЕВОЕ ВИНО..... 16 СЛАДКОЕ МАЛИНОВОЕ ВИНО..... 16 СЛАДКОЕ ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ ВИНО..... 16 СЛАДКОЕ КРАСНОСМОРОДИНОВОЕ ВИНО..... 17 ВИНО ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ..... 17 СЛАДКОЕ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ ВИНО..... 18 ВИНО ИЗ ОБЛЕПИХИ..... 18 ВИНО ИЗ ШИПОВНИКА..... 19

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЛИВОК

Наливки из плодов и ягод готовят на сахаре и сахарном сиропе путем брожения. Спирт, получившийся при брожении, и оставшийся несброженный сахар придают наливкам стойкость при хранении. Неправильно ставить наливку на солнце при неплотной укупорке марлей горлышка стеклянной тары, т.к. образовавшийся спирт и сахар частично улетучиваются, а часть спирта вследствие неплотной укупорки и наличия кислорода воздуха сбраживает, образуя уксусную кислоту.

Приготовление хорошей наливки возможно как из свежих плодов и ягод, так и из консервированных. В зимние месяцы для ускорения выбраживания наливок, приготовляемых из консервированных заготовок, брожение производят при температуре 25-27 градусов, помещая бутыль возле отопительной батареи.

Наливки готовят обязательно под водяным затвором, т.к. без этого смесь плодов и сахара или сахарного сиропа может сохраняться только в течение первых 2-3 дней, пока не начнется брожение. Горлышко бутылки до начала брожения завязывают марлей в один слой.

Процесс брожения наливок в зависимости от вида сырья и температуры длится от 12 до 55 дней. Лучшая температура воздуха при брожении 22-27 градусов. При более низкой температуре брожение замедляется и может даже прекратиться.

Признаками окончания брожения наливок являются прекращение выделения пузырьков газа в стакане с водой водяного затвора и частичное самосветление наливки. По окончании брожения наливку фильтруют через марлю и вату, уложенные в воронку или дуршлаг. Разливают наливку в хорошо вымытые и высушенные бутылки, которые укупоривают

резиновыми или корковыми пробками без сквозных свищей.

- 2

НАЛИВКА ИЗ КЛУБНИКИ.

Свежую зрелую перебранную клубнику кладут в дуршлаг, трижды погружают в ведро с водой, дают ей стечь, ягоды очищают от чашелистиков, высыпают в стеклянный баллон, добавляют сахар, завязывают горлышко баллона марлей и ставят в теплое место на 2-4 дня. Как только появятся признаки брожения наливки, марлю с баллона снимают, устанавливают водяной затвор, переносят баллон в теневую часть комнаты и выдерживают под водяным затвором 12-20 дней, пока не прекратится брожение. По окончании брожения наливку фильтруют через марлю и вату, уложенные в воронку или дуршлаг. Затем наливку разливают в подготовленные бутылки и укупоривают их пробками. На 10-литровый баллон берут 7 кг очищенной клубники и 2,5 кг сахара.

Чтобы более полно извлечь экстрактивные вещества, в оставшуюся мезгу вливают прокипяченную и охлажденную до 35 градусов воду и выдерживают 2 дня. Затем сливают сок и отжимают мезгу, а полученный сок выливают в баллон,добавляют в него сахар, устанавливают водяной затвор и выдерживают еще 15-20 дней. По окончании брожения полученный сброженный сок фильтруют через марлю и вату, разливают в бутылки и укупоривают их пробками.

На 10-литровый баллон берут 5 л воды и 1,3 кг сахара.

МАЛИНОВАЯ НАЛИВКА.

Свежую зрелую и отсортированную малину кладут в дуршлаг, погружают в ведро с водой, дают воде стечь и очищают малину от чашелистиков и плодоножки. Если малина заражена личинками малинового жучка, то ее погружают на 7-8 минут в 1-процентный раствор соли. Всплывшие в солевом растворе личинки удаляют, а малину собирают в дуршлаг и снова погружают в ведро с водой, после чего дают воде стечь. Очищенную малину засыпают в стеклянный баллон, добавляют сахар, закрывают баллон марлей и ставят в теплое место на 3-4 дня. После этого снимают с баллона марлю, устанавливают

- 3

водяной затвор и выдерживают 12-20 дней (до полного прекращения брожения). Сняв водяной затвор наливку фильтруют через марлю и вату, уложенные в воронку или дуршлаг, а затем разливают в бутылки и укупоривают их пробками.

На 10-литровый баллон берут 7 кг малины и 2,5 кг сахара. Из оставшейся мезги можно приготовить сброженный малиновый сок.

ВИШНЕВАЯ НАЛИВКА.

Очищенные от плодоножки спелые вишни моют, удаляют косточки, дают стечь воде, ссыпают в стеклянный баллон, добавляют сахарный песок, завязывают горлышко баллона марлей и ставят в теплое место на 2-4 дня для брожения. Выделяющийся из вишни сок должен покрывать плоды, для чего баллон время от времени встряхивают. Как только появятся первые признаки брожения, марлю с баллона снимают, устанавливают водяной затвор и выдерживают до полного прекращения брожения. По окончании брожения (через 30-35 дней) наливку фильтруют через марлю и вату, уложенные в воронку или дуршлаг. Отфильтрованную наливку разливают в подготовленные бутылки и укупоривают пробками.

На 10-литровый баллон берут 6,5-7 кг вишни и 2,5 кг сахара.

НАЛИВКА ИЗ СЛИВ.

Свежие зрелые плоды моют, удаляют плодоножку, разрезают на две половинки и удаляют косточку. Половинки плодов помещают в стеклянный баллон, добавляют сахар или сахарный сироп, горлышко баллона завязывают марлей и устанавивают баллон в теплом месте на 2-4 дня. Как только появятся признаки брожения, марлю с баллона снимают, устанавливают водяной затвор и выдерживают до полного прекращения брожения. По окончании брожения (через 20-30 дней) наливку фильтруют через марлю и вату. Оставшуюся мезгу отжимают и еще раз фильтруют. Отфильтрованную наливку разливают в подготовленные бутылки, которые укупоривют пробками.

- 4

На 10-литровый баллон берут 6 кг очищенной сливы, 2,8 кг сахара и 3 стакана воды.

НАЛИВКА РЯБИНОВАЯ.

Собирают самую спелую рябину, очищают и сушат на досках, чтобы она стала только мягкой, но не сухой и не пригорелой. Подсушенной рябиной на 2/3 засыпают бутыль и заливают водкой. Наливка должна стоять до тех пор, пока она не станет темно-янтарного цвета. Тогда ее процеживают, разливают по бутылкам и подслащивают.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СБРОЖЕННОГО СОКА. СБРОЖЕННЫЙ СОК ИЗ МАЛИНЫ.

Отбирают зрелые неповрежденные ягоды, ополаскивают их 3-4 раза чистой водой и дают ей стечь. Ягоды слегка разминают руками. Полученную мезгу и сок помещают в стеклянный баллон (в 10-литровый баллон укладывают 8 кг мезги). При желании добавляют в мезгу сахар (100-150 г на 1 кг ягод). Затем горлышко завязывают марлей и ставят в теплое место на 2-3 дня.

Образовавшийся в баллоне сок сливают в другой баллон, который немедленно закрывают водяным затвором. Выдерживают сброженный сок под водяным затвором до прекращения выделения пузырьков в стакане с водой, т.е. до окончания брожения.

Для осветления сброженного сока баллон выносят в холодное помещение и выдерживают под водяным затвором 30-50 дней, после чего сок осторожно сливают с осадка при помощи сифона. Расфасовывают сок в бутылки, которые укупоривют и хранят в лежачем положении.

Для полного извлечения экстрактивных веществ из оставшейся мезги вливают в баллон с мезгой столько 30-процентного сахарного сиропа, сколько было вылито сброженного сока, после чего смесь ставят на дображивание. Через 3-4 дня вторично сливают полученный сок и отжимают мезгу. Собранный сок сливают в баллон и ставят на дображивание под водяным затвором. По окончании брожения сок сливают с осадка при помощи сифона, разливают в бутылки и укупоривают пробками.

- 5

СБРОЖЕННЫЙ СОК ИЗ СМОРОДИНЫ.

Ягоды сортируют и очищают, удаляя поврежденные. Ополоснув ягоды 2-3 раза в воде, дают ей стечь и затем разминают ягоды в дуршлаге, помещенном над кастрюлей. Полученные после этого мезгу и сок сливают в стеклянный баллон (в 10-литровый баллон помещают до 8 кг ягод). Горловину баллона накрывают марлей и ставят в теплое место на 2-4 дня. Когда мезга всплывет, а сок выделится в нижней части баллона, его сливают в другой баллон, добавляют сахар (100-150 г на 1 л сока) и ставят для дображивания под водяным затвором на 12-20 дней (до полного прекращения брожения), после чего сок сливают с осадка при помощи сифона.

Сброженный сок ставят в холодное место на 1,5-2 месяца для того, чтобы выпали винокаменная кислота и муть. Чистый осветленный сок сливают с осадка при помощи сифона, разливают в баллоны и укупоривают.

Для полного извлечения экстрактивных веществ из оставшейся мезги в баллон добавляют столько 30-процентного сахарного сиропа, сколько было слито сброженного сока. Поставленный для брожения сироп через 3-4 дня сливают в баллон, а мезгу отжимают. Полученный вторично сок ставят на дображивание под водяным затвором на 20-30 дней (до полного окончания брожения). После указанного срока сок сливают при помощи сифона, разливают в бутылки или баллоны и укупоривают. Так приготовляют сброженный сок из черной и

красной смородины.

СБРОЖЕННЫЙ СОК ИЗ ВИШНИ.

Ягоды разминают, укладывают в баллон, заливают 30-процентным сахарным сиропом, устанавливают водяной затвор и выдерживают 20-25 дней, пока не прекратится брожение. Затем сброженный сок фильтруют и разливают в бутылки.

Для приготовления 5 л сахарного сиропа берут 1,6 кг сахара.

- 6

СБРОЖЕННЫЙ СОК ИЗ СЛИВ.

Сливы очищают, моют, рзрезают на половинки и удаляют косточки. Половинки ягод помещают в стеклянный баллон и добавляют сахар (150 г на 1 кг слив). Затем баллон закрывают водяным затвором и ставят на 35-45 дней в теплое место для брожения. После того, как брожение прекратится, образовавшийся сок осторожно сливают с осадка и разливают в бутылки, которые укупоривают и ставят на хранение.

СБРОЖЕННЫЙ СОК ИЗ ЯБЛОК.

Отсортированные яблоки моют, нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Полученную яблочную мезгу помещают в стеклянный баллон. В 10-литровый баллон кладут 8 кг мезги и добавляют сахар (100-150 г на 1кг мезги). Завязав горлышко марлей, баллон ставят в теплое место на 2-4 дня. После того как мезга всплывет, а сок выделится в нижней части баллона, образовавшийся сок сливают, а мезгу отжимают. В полученный сок добавляют сахар (100-150 г на 1 л сока), закрывают водяным затвором и оставляют для дображивания на 15-25 дней. После окончания брожения сок сливают с осадка сифоном, разливают в бутылки и укупоривают.

- 7

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВИН

Для приготовления вин рекомендуется брать плоды и ягоды лучших сортов. Яблоки - Антоновка, Пепин шафранный и др. Малопригодны яблоки летних и малокислых сортов. Хорошо черноплодная рябина, лесная рябина, вишни лучше темноокрашенные и более кислых сортов; малина; крыжовник; черная, красная и белая смородина.

Крепость вина зависит от количества сахара, добавленного в него. При сбраживании из сахара получается спирт. Добавление около 20 г сахара на 1 л повышает крепость вина примерно на 1 гр. Следовательно для получения вина крепостью 11 гр. надо добавить 220 г сахара на 1 л. Но в самих плодах и ягодах содержится определенное количество сахара, поэтому добавлять его надо меньше. Зная содержание сахара в плодах и ягодах, можно рассчитать, сколько его надо еще добавить.

Вино должно содержать кислоту (примерно 6-7 г на 1 л). Регулировать количество кислоты можно добавлением воды в сок до брожения.

В 1 л сока яблок, ежевики и черники содержится 8 г кислоты, земляники - 12 г, шиповника - 19 г, красной смородины -23 г, черной смородины - 26 г, вишни - 18 г, терна - 35 г, крыжовника - 16 г, садовой рябины - 23 г. Зная это, можно рассчитать, сколько воды надо добавить на 1 л сока, чтобы получить вино, содержащее 6-7 г кислоты в 1 л.

Например, 1 л сока крыжовника содержит 16 г кислоты. 1 л вина д. содержать ее 7 г, а т.к. часть кислоты при брожении теряется, то принимают при расчете 8 г. Чтобы получить 1 л вина с содержанием кислоты 8 г, берут 0,5 л сока и добавляют к нему 0,5 л воды. Но надо учесть, что в вино затем будет трижды добавляться сахар, разбавленный небольшим количеством воды. Эта вода должна входить в общее количество, и, следовательно, при первом разбавлении сока добавлять ее следует меньше.

- 8

Яблочные соки водой не разбавляют, т.к. у них при брожении кислотность понижается, а к 1 л сока смородины добавляют 2,7 л воды.

Необходимо брать плоды и ягоды здоровые, спелые и лучше всего свежесорванные.

Сок и вино нельзя держать на освещенном месте; они должны как можно меньше соприкосаться с воздухом и совсем не соприкасаться с металлами, особенно с цинком.

Сок из плодов и ягод выдавливаюи с помощью мясорубки, все железные части которой д.б. покрыты кислостойким лаком, или же деревянной толкушкой в деревянной миске или корытце.

Для сбраживания сок сливают в эмалированную, глиняную или стеклянную посуду. К нему добавляют дрожжи в виде заранее приготовленной закваски. Проще всего брать "дикие" дрожжи, которые обитают на невымытых ягодах. Для приготовления более крепких десертных вин лучше использовать приобретенные в лабораториях культурные дрожжи.

Наиболее деятельные "дикие" дрожжи находятся на ягодах винограда. Берут одну ягоду, выдавливают ее в небольшое количество плодового или ягодного сока и через несколько дней получают закваску.

Вино готовят и без дрожжей, но в этом случае качество его будет ниже.

Приготовляют вино и другим способом. Плоды или ягоды размельчают и полученную массу (мезгу) ставят на брожение при температуре 22-24 гр. Затем извлекают из нее сок для

приготовления вина. Это даст добавочное количество сока и позволит извлечь из кожицы плодов красящие вещества. Мезгу кладут в бродильный сосуд и добавляют приготовленную заранее закваску. Заполняют сосуд на 2/3 его емкости, т.к. в начале брожения образуется большое количество углекислых газов и мезга сильно увеличивается в объеме.

- 9

Брожение начинается через несколько часов. Образующуюся из мезги "шапку" ежедневно 3-4 раза перемешивают. Но и при этом на крях бочки или другого бродильного сосуда остается часть мезги, которую надо смывать теплой водой и чистой тряпкой, т.к. иначе, соприкасаясь с кислородом воздуха, она может вызвать образование ненужных кислот.

Воздух является главным врагом в это время. Но сосуд нельзя плотно закрывать, т.к. он может разорваться.

Удобен для сбраживания горшок со специальной крышкой. В глубокую прорезь, куда опускается крышка, наливают воду. Она препятствует проникновению воздуха в сосуд, а образующийся углекислый газ благодаря увеличивающемуся давлению слегка приподнимает крышку и выходит наружу.

Мезга бродит 1-2, иногда 3 дня. Затем сок сливают в бутыли, смешивают его в определенной пропорции с водой, добавляют сахар (не более 1/3 всего количества, иначе брожение может вскоре прекратиться) и ставят на брожение. Бутыль наполняют только на 2/3 объема, т.к. брожение идет довольно бурно, а образующаяся пена поднимается до горлышка. В пробку вделывают специальную предохранительную воронку (бродильный шпунт). Вместо бродильного шпунта можно пользоваться водяным затвором.

При брожении температура в бутыли поднимается на 8-10 гр. Перегревание опасно для винных дрожжей, поэтому бутыль следует поставить в прохладное место (погреб), чтобы температура в ней была 18-20 гр, и не выше 25 гр. Через 3-4 дня брожение заметно ослабевает. В это время вносят вторую порцию сахара, также разведенного в воде, а через 7-8 дней последнюю порцию.

Теперь, когда брожение проходит вяло, бутыль вносят в помещение с температурой 20-25 гр., чтобы усилить его. Важно, чтобы при каждом добавлении сахар весь перебродил.

- 10

Брожение прекращается на 14-21-е сутки. Углекислый газ больше не выделяется, дрожжи опускаются на дно, и вино в верхних слоях начинает светлеть. В это время его отделяют от дрожжей.

Вино сливают в хорошо вымытую бутыль с помощью сифона и следят, чтобы в нее не попали дрожжи.

Посуду заполняют доверху так, чтобы пробка вытеснила часть вина, иначе там останется воздух. Оставшуюся густую массу с дрожжами можно слить в полотняный мешок и дать стечь вину.

Перелитое в бутыли вино ставят в подвал на 3-4 недели для осветления. За это время попавшие при переливании дрожжи осядут на дно. Вино второй раз переливают сифоном в чистую бутыль, а из нее через 3-4 недели разливают в бутылки.

При желании сделать сладкое вино к нему добавляют сахарный сироп, приготовленный с возможно меньшим количеством воды (800 г сахара на 200 г воды). Сироп добавляют в вино по вкусу (обычно 40-69 г на 1 л). Затем вино разливают по бутылкам.

Добавление сахара может возобновить брожение вина. Чтобы этого не получилось, подслащенное вино пастеризуют. Бутылки наполняют так, чтобы между пробкой и вином осталась воздушная прослойка в 2-2,5 см, пробку привязывают к горлышку шпагатом и прогревают бутылки в воде при температуре 65 гр. в течение 20 минут. Затем пробку развязывают. Пастеризованное вино лучше хранится, и в нем быстрее происходит процесс старения, оно скорее созревает, улучшаются его вкус и букет.

Бутылки с вином лучше хранить лежа, чтобы пробка все время оставалась влажной, иначе внутрь может проникнуть воздух.

С целью повышения качества вина его выдерживают. Для различных сортов вин время выдержки различное. Некоторые вина совершенно готовы уже через 8-12 месяцев, а при

дальнейшей выдержке начинают терять свои качества, но имеются и такие, которые можно выдерживать от 2 до 10 лет и более, и вкус их улучшается. Хорошо выдержанное старое плодовое вино очень вкусно.

Вина лучше приготовлять из смеси соков. При смешивании соков улучшаются цвет и аромат вина. В большинство вин желательно добавлять в небольшом количестве сок из рябины или груши, который содержит много дубильных веществ, благодаря чему вина лучше осветляются и приобретают некоторую терпкость. Однако приготовлять вина из смеси соков значительно труднее, чем из одного сока.

В домашних условиях наиболее доступно приготовление следующих вин:

с т о л о в о е б е л о е - из соков яблок, крыжовника или белой смородины;

с т о л о в о е р о з о в о е - из смеси различных соков (яблок, крыжовника, белой смородины со слабоокрашенным соком из вишен или соком из красной смородины или малины);

с т о л о в о е к р а с н о е - из смеси различных соков с преобладанием темноокрашенных соков (смородины, темноокрашенных вишен);

к р е п к и е - из соков яблок и рябины;

с л а д к и е - из соков вишни, малины, земляники, черной и красной смородины.

Расчеты приготовления вин приводятся для получения 10 л вина.

- 12

СТОЛОВОЕ БЕЛОЕ ВИНО.

Приготовляют из неокрашенных соков (яблочного, белосмородинового и крыжовникового), желательно с прибавлением до 10% рябинового сока. Готовое вино приобретает цвет от соломенно-желтого до янтарного, обладает ароматом яблок или ягод и приятной кисловатостью. Рецептура вина приведена в табл.1.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СТОЛОВОГО БЕЛОГО ВИНА

Таблица 1

??
? Сок ? Состав ?Норма расхода ? Требуется ? ? ? сока (%)?сока на 10 л ????????????????????? ? ? ?вина (в л) ?воды (л)?сахара (кг)?
??
? ? ? ? ? ? ? Смесь: ? ? ? ? ? ? яблочный ? 90 ? 7,2 ? 1,3 ? 1,2 ? ? рябиновый ? 10 ? 0,8 ? ? ? ? Яблочный ? 100 ? 9,2 ? - ? 1,3 ? ? Белосмородиновый ? 100 ? 3,1 ? 6,0 ? 1,4 ? ? Крыжовниковый ? 100 ? 5,0 ? 4,2 ? 1,3 ?
??

- 13

СТОЛОВОЕ РОЗОВОЕ ВИНО.

Приготовляют из смеси белоокрашенных соков (яблочного, белосмородинового и крыжовикового) с малиновым и рябиновым. Готовое вино должно быть светло-розового цвета с ароматом яблок и малины и приятной освежающей кисловатостью. Рецептура вина приведена в табл.2.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СТОЛОВОГО РОЗОВОГО ВИНА

Таблица 2

??
? Сок ? Состав ?Норма расхода? Требуется ? ? ?сока (%)?сока на 10 л ????????????????????? ? ? ?вина (в л) ?воды (л)?сахара (кг)?
??

? Яблочный ? 70 ? 4,9 ? ? ? ? Малиновый ? 20 ? 1,4 ? 2,2 ? 1,2 ? ? Рябиновый ? 10 ? 0,7 ? ? ? ??? ? Белосмородиновый ? 80 ? 4,0 ? 4,0 ? 1,3 ? ? Малиновый ? 20 ? 1,2 ? ? ? ??? ? Крыжовниковый ? 80 ? 4,0 ? 4,3 ? 1,3 ? ? Малиновый ? 20 ? 1,0 ? ? ? ???

- 14

СТОЛОВОЕ КРАСНОЕ ВИНО.

Приготовляют из одних темноокрашенных соков или из смеси их с неокрашенными соками. Готовое вино должно быть темно-рубиновым с ароматом яблок и вишни или темной смородины, с приятной кисловатостью и крепостью 10 гр. Рецептура вина приведена в табл.3.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СТОЛОВОГО КРАСНОГО ВИНА

Таблица 3

??? ? Сок ? Состав ?Норма расхода? Требуется ? ? ?сока (%)?сока на 10 л ?????????????????????? ? ? ?вина (в л) ?воды (л)?сахара (кг)? ??? ?Смесь: ? ? ? ? ? ? яблочный ? 60 ? 4,2 ? ? ? ? вишневый ? 30 ? 2,1 ? 2,2 ? 1,3 ? ? рябиновый ? 10 ? 0,7 ? ? ? ?Вишневый ? 100 ? 5,0 ? 4,2 ? 1,2 ? ?Черносмородиновый ? 100 ? 3,5 ? 5,5 ? 1,8 ? ? Красносмородиновый? 100 ? 4,0 ? 5,0 ? 1,7 ? ???

- 15

ЯБЛОЧНОЕ КРЕПКОЕ ВИНО.

Приготовляют из яблочного сока с добавлением небольшого количества рябинового сока для лучшего осветления вина. Обычно лучшее вино получается при следующем соотношении соков: 90% яблочного и 10% рябинового. На 10 л вина расходуют 7 л смеси соков.

Для получения сусла берут 6,3 л яблочного сока (лучше осенних или зимних сортов) и 0,7 л рябинового сока с добавлением 2,5 кг сахара и 1,5 л воды.

При отсутствии рябинового сока берут один яблочный в количестве 8 л и добавляют 2,1 кг сахара и 0,8 л воды. После тщательного перемешивания соков с водой и растворения сахара сусло разливают в бутыли и ставят на брожение, внеся в них приготовленную закваску. Брожение продолжается 7-10 дней. В результате брожения получается вино крепостью 5-11 гр. Для доведения крепости до 16 гр. вино спиртуют. На 10 л указанного

вина берут 0,5 л спирта или 1 л водки высшей очистки. Спирт или водку равномерно распределяют по бутылям, а содержимое тщательно перемешивают веселкой до получения однородной крепости вина в бутыли. После спиртования вино выдерживают в бутылях 5 суток, чтобы спирт соединился с вином полностью. После этого вино фильтруют и разливают в бутылки. Яблочное вино должно быть золотистого цвета, освежающего приятного кисло-сладкого вкуса с ароматом свежих яблок.

РЯБИНОВОЕ КРЕПКОЕ ВИНО.

Для получения хорошего рябинового вина (ввиду терпкого и горького вкуса рябины) к рябиновому соку добавляют 20% яблочного сока, полученного из осенних или зимних сортов яблок. На 10 л вина расходуют 4,5 л сока. Для приготовления сусла берут 3,6 л рябинового сока, 0,9 л яблочного сока, 2,5 кг сахара и добавляют 4 л воды. Готовят крепкое рябиновое вино так же как и яблочное. Готовое рябиновое вино приобретает светло-желтый цвет с коричневым оттенком и слегка терпкий вкус с приятной горечью.

СЛАДКОЕ ВИШНЕВОЕ ВИНО

Приготовляют из вишневого сока, полученного из совершенно зрелых ягод. Для приготовления 10 л сусла берут 7 л вишневого сока, 1,6 л воды и 2,4 кг сахара, причем 2/3 указанного количества сахара (1,6 кг) вносят в сусло перед брожением, а остальные 0,8 кг - после брожения и спиртования.

Подготовленное сусло ставят на брожение, введя в него заранее приготовленную закваску. Брожение длится 7-10 дней. По окончании брожения вино спиртуют. На 10 л вина берут 1 л водки. После спиртования его тщательно перемешивают веселкой до получения вина однородной крепости и выдерживают в течение 5 суток. После этого вино фильтруют, добавляют остальную часть сахара и разливают в бутылки.

Готовое вишневое вино д.б. темно-вишневого цвета с ароматом плодов свежей вишни и слегка вяжущего вкуса.

СЛАДКОЕ МАЛИНОВОЕ ВИНО

Приготовляют из одного малинового сока. Для приготовления 10 л вина берут 6 л сока, 2,4 кг сахара и 2,6 л воды. Вино готовят и спиртуют так же, как и сладкое вишневое вино.

СЛАДКОЕ ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ ВИНО.

Для приготовления сусла берут 5 л черносмородинового сока, 2,4 кг сахара и 3,5 л воды. Дальше поступают так же, как и при изготовлении вишневого вина.

СЛАДКОЕ КРАСНОСМОРОДИНОВОЕ ВИНО.

Лучшее вино, не уступающее другим ягодным винам, получают из красной смородины сорта Смородина Варшевича. Для приготовления 10 л сусла берут 4 л красносмородинового сока, 2,4 кг сахара и 4,5 л воды. Вино готовят так же, как и вишневое.

ВИНО ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ.

Плоды очищают, моют, раздавливают (дробят) деревянным валиком на доске, установленной над кадкой или другим сосудом, чтобы в него стекал сок. Для полного отделения сока мезгу оставляют в стелянной, деревянной или эмалированной посуде при температуре 18-20 гр. для брожения. Забродившую мезгу отжимают через холстину. Сок процеживают через марлю и сливают в бутыль или бочку, а выжимки помещают в кадку, залитую водой (50% от количества сока), и оставляют на сутки. Вода извлечет из мезги остатки сахара, кислот, красящих, дубильных и других веществ. Через сутки эту массу снова отжимают, сок смешивают с соком первого отжима.

В сок добавляют сахар (250-300 г на 1 л сока). Сначала лучше положить половину сахара, а через 2-3 дня, когда разовьется бурное брожение, положить остальной сахар. При добавлении сахара его предварительно растворяют в небольшом количестве сока.

Бутыль или бочку заливают на 3/4 объема, иначе при бурном брожении сок вспенится и часть его вытечет. Бутыли и бочки с бродящим соком не следует плотно закупоривать, т.к. при брожении образующийся углекислый газ может разорвать бутыль. Лучше сосуд закрыть ватной пробкой, через которую выходит углекислый газ и не проникают из воздуха микроорганизмы.

Удаление углекислоты можно провести через водяной затвор: проделав в пробке бутылки отверстие, вставить в него резиновый шланг, а щели между шлангом и пробкой залить воском. Второй конец шланга опустить в поставленную рядом банку с водой. Выделяющаяся в процессе брожения углекислота будет по шлангу поступать в банку и поглощаться водой.

Для брожения бутыли и бочки с соком ставить в теплое место (18-20 гр). В течении 10-12 суток протекает бурное брожение, сок пенится, из него выделяется углекислый газ, затем брожение затихает, и в течении 15-20 суток протекает тихое брожение. За это время сахар выбродит, из сока получается молодое вино. Его осторожно сливают с осадка. Это можно сделать при помощи резиновой трубки.

Снятое с осадка молодое вино на вкус грубое, терпкое, в нем

ощущается спирт. В него нужно добавить сахар - 150 г на 1 л. Через месяц, когда растворенный сахар соединится со спиртом и другими составными частями вина, последнее становится приятным на вкус. Чем дольше вино выдерживают при температуре 6-8 гр., тем лучше будет его вкус.

СЛАДКОЕ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ ВИНО

Из-за трудности извлечения сока из ягод, а также недостаточной устойчивости вина при хранении, готовят сравнительно редко.

Для приготовления 10 л сусла берут 8 л земляничного сока, 2,4 кг сахара и 0,5 л воды. Вино готовят так же.

ВИНО ИЗ ОБЛЕПИХИ.

Ягоды перебирают, очищают. Если ягоды заморожены, то их сначала оттаивают и моют. Из 4 кг ягод получается 3 л сока, в котором содержится 1,68% кислоты и 3,85% сахара.

Для уменьшения кислоты сок на половину разбавляют прокипяченной водой. Затем оставляют для брожения, по окончанию брожения вино переливают в бутылки, которые закупоривают пробками и ставят в прохладное место. Выдержанное в течении года вино приобретает золотистый цвет, становится совершенно прозрачным, обладает легким ароматом ананаса и свежего пчелиного меда. Вкус вина сладковато-кислый, острый, освежающий, приятный.

- 19

ВИНО ИЗ ШИПОВНИКА.

Берут 2 кг уже охваченного морозом шиповника, очищают, моют, кладут в эмалированную кастрюлю, заливают тепловатым сахарным сиропом, который приготовляют из 5 л воды и 2 кг сахара. Кастрюлю накрывают крышкой, выдерживают до тех пор, пока не станут появляться пузырьки, примерно 20-30 дней. Затем содержимое кастрюли процеживают, разливают в бутылки, которые укупоривают и ставят в подвал или кладовую.

САМОГОН

РАЗДЕЛ 1

КАК И ЧЕМ ПРИГОТОВИТЬ

Закваска - это уже спиртосодержащее вещество. Есть любители употреблять ее и в непереработанном виде. Раньше, при визите участкового многие прибегали к такой уловке: мол, пью непереработанную. И нельзя было привлечь за самогоноварение. Сейчас, кажется, необходимость в такой уловке отпадает. И "любителей" такого напитка поубавится - он очень противный на вкус.

И еще способы безаппаратного приготовления.

ВЫРУЧАЕТ МОРОЗ

Из готовой закваски самогон (хотя можно ли его так назвать) готовят путем замораживания. В холодильнике, на улице. Чем сильнее хорлод, тем крепче напиток. Закваску ставят прямо в трехлитровой банке. Чтобы в квартире не было запаха на горлышко натягивают воздушный шарик или хирургическую перчатку.

Способ широкого распространения не получил, так как жидкость получается с большим количеством примесей.

А ЕСЛИ ИЗ ПИВА

Этот напиток тоже не самогон. Но если взять три литра пива, добавить килограмм сахара и 100 г дрожжей, дать перебродить приблизительно неделю, потом процедить - получится нечто с неплохими градусами и вкусом.

* * *

В 4 литра охлажденной кипяченной воды добавить 2 кг сахара, 250 г водки и пол-литра пива. Стоит 12 дней. Выход - 5 л продукта без перегонки.

ИЗ ШИПОВНИКА

На 7,5 л охлажденной кипяченной воды добавить 5 стаканов шиповника, 100 г дрожжей, 4 кг сахара. Когда перебродит и отстоится (через 3 месяца) получается чистая водка. Аккуратно слить с помощью шланга.

РАЗДЕЛ 2

АППАРАТЫ

Для перегонки употребляется неисчислимое количество приспособлений. В глухих селах до сих пор используются громоздкие, можно сказать, стационарные агрегаты. Устанавливаются они в лесу (болоте) и пользуется ими согласно очередности все село (улица).

В квартирных условиях используются т.н. чугунки. В последние годы антиалкогольная кампания подтолкнула к этой теме интерес инженеров. Появились сверхкомпактные аппараты, работающие на электричестве.

В конечном итоге схема их одинакова и состоит из 3-х элементов:

??????????????????????????

? 2?????

??????????? ??????????

? ? ? ???? 1????- - - - -? ??????????

? - - - - ? 3??????????????

?- - - - -? ??????????

? - - - - ? ???????????

??????????? ??????????

1. Сосуда с закваской

2. Трубки-змеевика

3. Сосуда с охлаждающей жидкостью

Сосуд 1 нагревается (костер, керогаз, газ, эл.плитка, впаяный электронагреватель).

Спиртосодержащий пар проходит по трубке 2, конденсируется при соприкосновении последней с холодной водой в сосуде 3 и уже в виде жидкости вытекает в подставленную банку (бутылку).

Самый простой вариант обходится без трубки. Его принципиальная схема:

\----------/????5 1. Высокая кастрюля, на

\??????????????/ половину заполненная

?\ /? закваской

? \----------/ ? 2. Кастрюля без дна

? ? 3. Лист с отверстиями

? 4 4 4 ????2 (можно сито)

? ??? ????? ????? 4. Чашки...

? ??? ????? ????? 5. Кастрюля (таз, миска)

? ? ? ? ? ? ? ? ????3 с холодной водой

? ? 6. Закваска

?- - - - - - - -?

? - - - - 6 - - ????1

?- - - - - - - -?

? - - - - - - - ?

??????????????

При нагревании спиртосодержащий пар поднимается вверх через отверстия, конденсируется на дне таза и скапывает в чашки.

И второй вариант еще проще:

На огне стоит кастрюля с закваской. Прямо в закваске плавает тарелка. Сверху, как и в предыдущем варианте таз с холодной водой.

Рисунок "Чугунка" пропущен ввиду сложности отображения в текстовом режиме (прим. мое).

Наибольшее распространение получили аппараты из бидонов от молокодоильных аппаратов. У них уже готовая герметичная крышка со штуцерами для трубок.

Мы некомпетентны утверждать, чем руководствовался законодатель, легализуя самогоноварение. Но, наверное, соображение, что не вынужденные прятаться люди будут изготовлять более качественный продукт сыграло не последнюю роль.

На приведенных выше простых аппаратах высокого качества добиться трудно. Несравним по качеству продукт из "ЗАВОДКА".

??????????????

??????????? ?
? ? 10???? _?_ ? ?
? ? ? /___\ ? ????11
4???? ? 5 7 ? \--?--/ ? ?
? ? ? ? ??????????? ? 12
? ? ? ??????? ??????? ????9 ? ? ??????????????? ???????????? ???????? ??????????????? ?- -|- - -|- -? ?? ? ? ? ? ???????? ? 3 | - - | 3 ? ??- - - - -? ? 8 ? ??????????????? ?- -|- - -|- -? ?? - - - - ? ???????? ??????????????? ? - | - - | - ? ??- - - - -? ??????????????? ?- -|- - -|- -? ?? - - - - ????6 ??????????????? ? 3 | - - | 3 ? ??- - - - -? ??????????????? ??- -|- - -|- -? ?? - - - - ? ??????????????? ????????????????? ???????????? ????????????????? ? ? ??????????????? ? 2 ? ? ????? ? ? ? ????????????????? ? ? ? ??????? ?????1 ? ? ? ? ? ? ?????? ? ??????? ? ???????????????

1. Куб. Состоит из:

2. Топки

3. Емкости для воды

4. Трубы

5. Трубка. По неи водяной пар поступает на дно бражника, нагревает закваску (как бы варит ее) и при этом обогащается спиртом.

6. Бражник - деревянная бочка ведра на 2 с герметичной крышкой (стягивается болтами). В крышке 2 отверстия - для подводящей (к бражнику) и отводящей (к сухопарнику) трубок.

7. Отводная трубка. Ведет к сухопарнику.

8. Сухопарник. Конструкция аналогична бражнику. Спиртосодержащий пар по трубке 7 поступает в сухопарник. Здесь происходит частичная конденсация и на дно оседает часть сивушных масел.

9. Трубка к фильтру.

10. Фильтр. Состоит из двух медных тарелоок (наиболее употребляется музыкальный инструмент с аналогичным названием), спаянных между собой, с подводящей и отводящей трубками. На стенках тарелок также оседают сивушные масла и скапывают на дно сухопарника.

11. Трубка-змеевик. По ней очищенный спиртосодержащий пар попадает в холодильник (12), где конденсируется при соприкосновении с холодной водой.

Значительно повышается качество, если вместо трубки (5) поставить змеевик и дополнительно его нагревать (к примеру газовой горелкой), перекаливая пар.

Технические нюансы: не перегревать закваску - может взорваться емкость или жидкость выгонит через трубку в самогон. Чем холоднее вода тем лучше происходит процесс конденсации.

При возможности используют проточную воду. Никогда не помешает дополнительный фильтр. Самый простой вариант - трехлитровая банка с закатанной крышкой. В ней отверстия для подводящей и отводящей трубок. Если закваска перегреется, выплевывается в банку, не попадая в самогон.

Сырьем для изготовления самогона могут быть любые сахаристые и крахмалистые вещества. Самый большой выход продукта из сахара. Дефицит последнего вызвал массовое применение в качестве исходного сырья конфет, сиропов, печенья, варенья (например испорченного), разных фруктов, томатной пасты, гороха, риса, зерна злаковых, печеного хлеба...

Неотъемлемый компонент закваски - дрожжи. В основном употребляют пищевые. При их отсутствии в дело идут дрожжесодержащие комбикорма.

Если нету дрожжей, выручает хмель. Спелые шишечки хмеля заливают водой, варят, отвар добавляют в закваску.

Используют также томатную пасту. Толчок для начала брожения может дать и обыкновенный горох.

Брожение должно проходить в тепле. Лучшая температура 50-60 гр. В селах преимущественно закваска бродит на печке.

РАЗДЕЛ 3

РЕЦЕПТЫ

Наиболее качественный самогон - т.н. хлебный. Раньше он был очень популярен на Украине. Крепкий, с мягким вкусом и легким похмельем. Потом с применением сахара и переходом на примитивные аппараты начал забываться.

Ныне наблюдается возврат к изготовлению такого самогона.

ХЛЕБНЫЙ

Рожь, пшеницу, ячмень, просо, кукурузу, горох прорастить. Для этого размочить в теплой воде, расстелить тонким (до 2 см) слоем. Следить, чтобы зерно не прокисло.

Проросшее зерно высушить, смолоть на муку. Вскипятить воду и в еще кипящую постоянно помещивая добавить эту муку. Размешивать до состояния жидкого киселя.

Укрыть и дать выстояться часов 10 - 12.

Разлить по мискам и остудить до комнатной температуры. Добавить дрожжи. На 12 ведер закваски - полкило. Бродит 5-6 дней. Перегонять на паровом аппарате. Из всех видов самогона самый лучший.

Если нет дрожжей, добавить килограм сухого гороха. Процесс брожения увеличится до 10 дней.

ХЛЕБНЫЙ С КАРТОШКОЙ

Сделать солод, как и в первом рецепте (прорастить зерно, высушить, смолоть). Сварить картошку, истолочь с той водой, что

осталась при варке. Выложить в балию. Засыпать сверху солодовой мукой. Опять толочь до ровной киселеобразной консистенции. Все это должно быть очень горячим. Опять сверху присыпать остатками муки и оставить на ночь.

Через 10-12 часов перемешать, перелить в бочку, добавить полкило дрожжей. Пусть бродит 5-6 дней.

На 2 ведра солода 4-5 ведер картошки.

ХЛЕБНЫЙ НА ХМЕЛЮ

Пшеницу или рожь прорастить в деревянном корыте, переодически помешивая. Потом отварить картофель, помять его. Надо еще заварить хмель. Потом необходимо приготовить т.н. затер в брагу, которая осталась с прошлого раза (1.5-2 л) добавить свареный хмель (3 л). Потом все вместе перемешивается - пшеница или рожь, картошка и затер. Зерно можно смолоть или пропустить через мясорубку.

Поставить в теплое место. Стоит до тех пор, покуда не перестанет бродить и шуметь.

На одно ведро зерна 2 чугуна картошки вареной (2 ведра). Выход - 2 литра хлебного самогона.

ХЛЕБНЫЙ С ПЕЧЕНЫМ ХЛЕБОМ

Все так же, как и в предыдущем рецепте, но вместо картофеля - размоченный в кипятке ржаной или пшеничный хлеб.

На 2 ведра солода 15-20 буханок хлеба.

ЕЩЕ СПОСОБ ХЛЕБНОГО

Прорастить полведра ржи, пшеницы или ячменя. Истолочь. Размочить в 15 литрах воды 10-12 буханок черного хлеба. Смешать. Добавить 750 гр дрожжей.

Если хлеба мало (8 буханок), сварить чугун картошки. Перемять, смешать с зерном и хлебом. Брожение в теплом месте неделю.

И ЕЩЕ

Пшеницу прорастить, перемолоть на мясорубке, кофемолке (можно истолочь). Добавить воду, дрожжи и поставить в теплое место.

На 10 кг пшеницы 30 литров воды и 0.5 кг дрожжей.

* * *

Два последних способа технологически более просты, но лучший продукт получается при использовании предыдущих рецептов.

САХАРНЫЙ

6 кг сахара развести в 30 л теплой воды и добавить 200 г дрожжей. Поставить в теплое место. Для запаха можно добавить ветки смородины или вишни, или же сухой укроп. Через 6-7 дней закваска готова.

Выход 6 л.

Распространено мнение, что из килограмма сахара получается литр водки. При использовании парового аппарата "Заводка" 10 л хорошего продукта получается из 7 кг сахара. То есть не надо делать брагу излишне концентрированной по сахару. Он "перегорает" и уходит в отходы.

СВЕКОЛЬНЫЙ

Натереть на терку сахарную свеклу, отварить в печи, отдавить. На 30 л сока свеклы добавить 200 г дрожжей. Поставить закваску в теплое место. Через 5-6 дней она будет готова. Сахара добавлять не надо.

Выход - 5 л.

ВТОРОЙ СПОСОБ

Натереть и испечь сахарную свеклу - 10-15-литровый чугун. Дать остыть, но чтобы свекла оставалась теплой. Добавить в нее 5-6 кг сахара и 10 л воды температурой 24-25 гр. Добавить дрожжи, разведенные в небольшом количестве воды. Дрожжей брать 500 г. Накрыть смесь. Поставить в теплое место. Пусть играет 3-4 дня. Перемешать.

Готовность определяется временем, когда свекла опустится на дно посуды и сверху образуется корка.

ИЗ ВАРЕНЬЯ

Взять шесть литров испорченного варенья, развести его 30 л теплой воды, добавить 200 г дрожжей. Чтобы иметь больший выход самогона надо добавить еще 3 кг сахара.

Закваску поставить на 3-5 дней в теплое место. Выход 6л, а с добавлением сахара - 9л.

ИЗ ПАТОКИ

Патока - отходы производства сахара из свеклы. На одно ведро патоки добавить 200-250 г дрожжей и 25 л воды. Поставить в теплое место на неделю.

Выход 6-7 л.

Очень желательно полученное еще раз перегнать, т.к. за раз самогон получается с плохим запахом.

ИЗ СОКА ЯБЛОК

Перетереть и измельчить яблоки, сок выдавить. На 35 л сока добавить 3 кг сахара и 200 г дрожжей. Стоит в теплом месте и через неделю готово. Выход 6-7 л.

ИЗ СИРОПА (ЛЮБОГО)

6 л сиропа развести в 30 л воды и добавить 200 г дрожжей. Через неделю готово. Выход 7 л самогона.

ИЗ ДИКИХ ГРУШ

Собрать дички, ссыпать их в деревянную бадью или бочку до половины емкости. Пусть там гниют. Потом помять их

деревянным мялом и пусть стоят 2-3 недели. Ничего абсолютно не добавлять. Выход - 3 л.

ИЗ СЛИВ

Три ведра слив помять и поставить бродить 2 недели. Воды не добавлять.

Выход 3 литра. Если добавить сахар, выход, естественно, будет больше.

ИЗ ГРУШ

В 5 литров воды добавить 5 ведер испорченных садовых груш (вареных), 2 кг сахара и 200 г дрожжей. Поставить в теплое место на неделю.

Выход - 8 л самогона.

ИЗ КРАХМАЛА

На два ведра воды добавить 10 кг крахмала и заварить как кисель. Потом добавить 500 г дрожжей и 1 кг сахара.

Выстойка 3-5 дней. Выход - 11 литров водки.

ИЗ КОНФЕТ

5 кг конфет (с начинкой) развести в 2 ведрах теплой воды. Выстойка 4-5 дней. Выход - 5 литров.

ИЗ ХАЛВЫ

10 кг халвы развести в 15-20 л теплой воды. Выстойка 8 дней. Выход - 10 л самогона, но при этом сохраняется запах подсолнечного масла. Чтобы его убрать, можно добавить в водку веточку мяты.

ИЗ СУШКИ

2 кг сухих яблок или груш заварить в ведре воды. Добавить 3 кг сахара и 300 г дрожжей. Все это плотно закрыть, оставив небольшое отверстие. Неделю пусть стоит в теплом месте. В эту закваску перед производством добавить пучок чебреца сухого.

Выход 3,5 л самогона.

ИЗ ВИНОГРАДА

Сок выдавить на вино, а на ведро того, что осталось добавить 100 г дрожжей и 5 кг сахара. Развести в 30 л воды.

Выстойка 1 неделя. Выход - 7 л водки очень светлой.

КОМБИНИРОВАННЫЙ

20 стаканов пшеницы, 3 л воды, 1 кг сахара. Смешать. Пусть 5 дней стоит в тепле. Потом добавить 5 кг сахара и 18 л воды. Бродит 7-8 дней. Брага на вкус должна быть горькой. Процедить.

Если в оставшийся жмых добавить 5 кг сахара и 8 л теплой воды, выстоять 8-10 дней, снова можно получить 12-15 л самогона.

ИЗ ТОМАТНОЙ ПАСТЫ, САХАРА И ПИВА

На 30 л воды - одна банка томатной пасты, одна бутылка пива, 10 кг сахара. Размешать, дать выиграться в теплом месте,

перегнать. Выход 7-8 л.

БЕЗ ДРОЖЖЕЙ И САХАРА

В этом рецепте дрожжи и сахар заменены запаркой и солодом.

Запарка: в 2 л воды заварить одну пригоршню свежего хмеля (сухого - две), дать немного настояться, отвар процедить, в еще теплом размешать пригоршню муки. После кратковременной выстойки (30-40 минут) запарка готова.

Солод: прорастить зерна ржи, высушить и смолоть.

В основной продукт (свеклу, картошку, яблоки, груши и т. д.) добавить запарку и солод, развести водой до полужидкого состояния, дать выиграться в теплом месте, перегнать.

Расход: на данное количество запарки - 3 кг солода и полведра (5-6 л) основного продукта.

Выход - 3 л.

"МЕДОВУХА"

4 банки (700 граммовых) меда, 1 банка (3-х литровая) сиропа, 27 литров воды, 300 г дрожжей. Стоит в теплом месте неделю. Выход 7 л.

ГОТОВЫЙ ЗА СУТКИ

На 1 кг гороха надо 5 кг сахара, 500 г дрожжей и 15 л теплой воды. Добавить 1 л парного молока. Стоит сутки. Выход 5 л водки.

ГОТОВЫЙ ЗА СУТКИ

(2-й способ)

5 кг сахара, 25 л кипяченной воды, 500 г дрожжей, 25 средних сырых картофелин, 3 стакана молока, 4 буханки хлеба. Все смешать. Перебраживает за 24 часа.

...И ЗА 2 ЧАСА

10 кг сахара, пачку дрожжей, 3 л молока, 3-4 ведра воды влить в стиральную машину. Крутить 2 часа. Дать отстояться, и можно перегонять.

РАЗДЕЛ 3

СПОСОБЫ ОЧИСТКИ

Наихудшее в самогоне - сивушные масла. Что они есть каждый может убедиться сам: достаточно зажечь самогон в ложке (если не горит - это плохой продукт). После сгорания спирта на дне остается маслянистая жидкость. Это и есть вредные сивушные масла.

Как от них избавиться. Первое: соблюдение технологии выработки - не перебавлять температуру, постоянно менять воду-охладитель.

Уже готовый самогон очищают с помощью марганцовки. На 3-литровую банку бросают 2-3 грамма порошка марганцовки. Ждать

пока выпадет осадок. Самогон аккуратно слить.

Для этой цели используют бытовые фильтры для воды типа "Родничок". Если нет, можно процедить самогон через сосуд с древесным углем.

Его неплохой заменитель можно получить в домашних условиях. Разожгите березовый костер. Когда дрова перегорят, но жар еще очень сильный, наполните им глиняный горшок и сдуйте золу. Горшок плотно закройте крышкой. Ждите пока угли потухнут. Выньте их из горшка, остудите, истолчите не очень мелко. Можно использовать как фильтр, а можно бросить (из рассчета 50 г на литр) в самогон. Пусть стоит недели 3. Сосуд каждый день встряхивать.

Профильтруйте.

Не поленитесь сделать это и убедитесь - улучшается вкус, уменьшается количество примесей.

...И УЛУЧШЕНИЯ

Итак, у вас уже есть изготовленный и очищенный продукт. Он уже готов к употреблению.

А есть еще масса способов улучшения продукта, устранения специфического запаха, улучшения вкусовых качеств. Вот некоторые из них.

"КОНЬЯК"

На 3 л крепкого самогона добавить по одной столовой ложке сахара и хорошего чая, 3 лавровых листика, 5 горошин черного перца, 3-5 гвоздичек, на кончике ножа ванилин, нескольео лимонных или апельсиновых корок.

Выстойка 10 дней.

ВТОРОЙ СПОСОБ

На ту же дозу - 3 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, 6 - горького, 3 столовых ложки сахара, 1/4 столовой ложки ванилина, одну - корицы, 2 - чая, 6 гвоздичек. Все это связать в марлю и опустить в банку.

ТРЕТИЙ СПОСОБ

На ту же дозу - 3 чайных ложки сахара, столько же растворимого кофе, 3 лавровых листка, 5 штук гвоздики, 8 перчинок.

СТАРКА

В 0,5 л капают 5 капель аммониака (аммонийная соль, используется в медицине и ветиринарии), хорошо всколачивают.

НА ПОЛЫНИ

Сушат в тени верхние листья и цветы полевой полыни, кидают в водку, на четверть емкости. Употреблять через неделю-две.

КАНТАБАС

Берут почки смородины, насыпают половину бутыля и наливают дополна водкой. Бутыль накрывают чистым полотном, шесть недель выстаивают на солнце. Процеживают, дают отстояться, разливают по бутылям. Чем больше хранить кантабас, тем он вкуснее.

СЛИВОВИЦА

Насыпать переспелой, уже морщинистой венгерки почти полный бутыль. Залить водкой. Оставить на 6 недель. Водку слить, запечатать.

Оставшиеся сливы залить сахарным сиропом. Через 3 недели слить, перемешать с водкой. Процедить, разлить, закорковать. Пить через полгода.

ВИШНЕВКА

Также, как и в предыдущем рецепте. Использовать спелые и переспелые вишни.

* * *

В принципе такую водку можно получить из любых фруктов.

ЖЕНЩИНАМ

Хоть у нас и равноправие, обычно женщины предпочитают напитки более слабые, сладкие и мягкие, чем классический самогон. Для них несколько рецептов.

ЗЕМЛЯНИЧНАЯ

Землянику (клубнику) перетирают с сахаром, добавляют водку.

ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ СПОТЫКАЧ

Насыпают пол-бутылки качественной земляники. Сахар варят как на карамель, перетирают на пудру. Засыпают им сверху землянику. Заливают водкой дополна. Выстаивают 2 месяца на солнце. Постоянно взбалтывать.

Слить, процедить. Можно употреблять, можно еще разбавить водкой.

МАЛИНОВКА

В бутыль насыпать 3/4 спелой малины. Залить водкой и оставить на двое суток в тени. Слить, выбросить малину, насыпать пол-бутылки свежей и опять залить той же водкой на двое суток.

Слить, процедить. Развести сахарный сироп и добавить по вкусу.

ЛИКЕРЫ

МОЛОЧНЫЙ

500 г жирного молока или сливок вскипятить, остудить помешивая.

Стакан сахара, 6-7 яичных желтков, на кончике ножа ванилин взбить на гоголь-моголь. Помешивая влить в молоко 300 г водки

(если очень крепкая, разбавить до 45-50 гр) и медленно помешивая влить в ранее полученную смесь. Дать отстояться полчаса, собрать пену.

ВТОРОЙ СПОСОБ

Закипятить 1 стакан молока, растворить в нем 1 стакан сахара, остудить.

Взбить 6 яичных желтков и добавить в молоко. Затем медленно влить 1 стакан водки со спиртом. Хорошо размешать, вылив жидкость в трехлитровую банку. Взбить и добавить ваниль. Настоять 10 дней.

ВИНОГРАДНЫЙ

На литр водки добавляем литр виноградного сока, килограмм сахара, столовую ложку чая, 5 лавровых листьев, пять зерен черного перца, половину чайной ложки ванилина.

Настаивать 5-6 дней, регулярно помешивая. Процедить. Отлично убивает самогонный запах.

КОФЕЙНЫЙ

Сварить 100 г очень крепкого (гораздо крепче чем для питья) черного кофе. Вылить без гущи в 200 г сахара, растопить все это на водяной бане. Залить литром водки, профильтровать.

РОЗОВЫЙ

Наполните бутыль лепестками роз. Залейте водкой, настаивайте на солнце 3 дня. Водку слейте, лепестки замените свежими и залейте той же самой водкой. Повторите еще раз.

Потом разбавьте полученную розовую водку сахарным сиропом по вкусу.

МАЛИНОВЫЙ

Из свежей спелой малины получите малиновый сок. Смешайте с сахаром в пропорции 1:1. Закипятите 3 раза, каждый раз снимая накипь. Добавьте водку по вкусу. Процедите, разлейте в бутылки, закупорьте.

ВОДКА ОГУРЕЧНАЯ

В грядку, где растут огурцы, положите бутылку или банку так, чтобы внутри той посудины дальше рос огурец. Для этого завязь надо просто аккуратно пропихнуть внутрь бутылки. Когда огурец вырастет, отщипнуть его от стебля и залить магазинной водкой. Привкус водки будет - свежего огурца.

ВОДКА МАЛОСОЛЬНАЯ

Делается все также, как описано выше, но огурец заливается хорошим крепким самогоном. Вкус водки - малосольного огурца.

ЦВЕТНАЯ

Водке можно придать красивый цвет. Чтобы она приобрела:

- синий цвет - настаивать на васильках;
- зеленый - на мяте;

- красный - на чернике;
- фиолетовый - на семенах подсолнечника;
- желтый - на шафране.

БОЛЕЕ СЛОЖНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Предыдущие рецепты улучшения водки подбирались нами по принципу простоты. В этом разделе - рецептура предыдущих времен, когда жизнь не была такой торопливой. Наши предки разработали целую науку. Сделать такую водку не так просто, но зато, поверьте, затраченные усилия окупяться сторицей.

И еще, не ругайтесь, увидя в рецептуре дефицитные компоненты. Фантазируйте, импровизируйте. Может получится что-то новое, с чем вы войдете в историю. А потом, будем надеяться, что со временем все же заживем лучше.

ВАРЕНУХА

Сушку груш, яблок, вишен, слив, инжира и рожки помыть, залить в горшке водкой, добавить меда по вкусу, перца-стручков. Горшок накрыть куском хлеба, обмазать пресным тестом. Поставить на 12 часов в горячую печку. Пить горячей. Овощи можно есть.

МОСКОВСКАЯ

40 г имбиря, 40 г калгана, 40 г шалфея, 40 г мяты, 40 г аниса залить 1 л спирта и настоять в течение 18 дней. Затем добавить в настой 1,5 л холодной сырой воды (если у вас на участке есть ключевая вода, то лучше всего ее) и все вместе перегнать через дистилляционный аппарат. Если вы вместо спирта использовали водку, то можно ее не разбавлять водой или разбавлять совсем немного.

СПОТЫКАЧ

По 4 г циномона, гвоздики, шафрана, 8 - мускатного ореха, 16 г ванили. 2 недели, взбалтывая, настоять на литре водки. Процедить. Закипятить с 200 г сахара. Процедить.

ЕРОФЕИЧ

35 г мяты, 35 г аниса, 35 г крупно истолченных померанцевых орешков залить 1 л очищенной на березовых угольях водкой и поставить на 12 дней в теплое место. После этого водку можно употреблять и не сливая гущу, но, в приципе, гущу можно использовать еще раз, залив половинной порцией водки и поставив в тепло на месяц.

ЗАПЕКАНКА

По 16 г имбиря, пряного перца, циномона, гвоздики, муската, кардамона, лимонной цедры на ведро водки. Все варится в запечатанном горшке 12 часов. Остудите. Разлейте по бутылкам.

2-Й СПОСОБ

4 л водки в толстостенной бутыли настоять на лимонных

корках. Положите туда 50 г циномона, 16 - бодяна, по 20 - кардамона и мускатного цветка, 2 мускатных ореха - все истолченным. Всю бутыль толсто обмазать ржаным тестом и поставить на ночь в протопленную печь. Так 4 ночи подряд. Разлить по бутылкам, добавить сахар.

МИНДАЛЬНАЯ

Возьмите самые молодые побеги рябинового дерева, очистите их от кожицы и белые стебельки как можно мельче нарежте кусочками. Эти кусочки залейте самым простым вином, желательно белым крепким, в соотношении объемов 1:4 (1 часть побегов, 4 вина) и перегоните через дистилляционный аппарат. Если миндальный запах вам покажется слаб, положите еще побегов и опять перегоните.

ПАЛЕНКА

Горшок наполнить ягодами (малина, вишня), залить водкой. Завязать толстой бумагой, проткнуть ее в 3-х местах, края замазать тестом. Два дня ставить в затопленную печь. Слить, процедить. Добавить сахар: на кило ягод полокило сахара, закипятить. Разлить по бутылкам, закорковать.

ТМИННАЯ

350-400 г тмина залейте 1 л воды и перегоните через дистилляционный аппарат. Полученная тминная вода может храниться при низкой температуре в холодильнике или в погребе несколько месяцев. Когда потребуется тминная водка, совсем чуть-чуть подсластите воду, налейте ее в водку по вкусу - и напиток готов.

МОКРУХА

Литр водки настоять на корках 2-х апельсинов и нескольких гвоздиках. Пусть постоит 2 недели в тени. Добавить стакан вишневого сока. Профильтровать. В запечатанных бутылках хранить полгода.

ЗАПЕКАНКА

В самую простую водку положите от 1/10 до 1/5 объема сухих лимонных корок, дайте постоять нескольк часов и все вместе перегоните через дистилляционный аппарат. Возьмиите бутыль из как можно более толстого стекла, мускатный орех, предварительно мелко растолченный. Бутыль закупорте и обмажте крутым ржаным тестом в 3 пальца толщиной. Если вы готовите напиток на даче и у вас есть печь, то как только она начнет остывать, поставьте в нее бутыль на ночь. Утром выньте и поставьте в комнате. Так поступайте 4 дня подряд.Если нет печи, то пользуйтесь остывающим духовым шкафом, но ставить в него бутыль надо по крайней мере раз 8. После приготовления водку профильтруйте, можно слегка подсластить, но кладите не более

250 г сахара на 1 л водки.

ПЕННАЯ

Литр водки настоять 2 недели на пригоршне ягод можжевельника. Далее 5 дней - на корках 2-х лимонов. Ложку толченого имбиря перемешать с сахаром, развести в настоянной водке. 2 недели пусть стоит на солнце. Процедить, разлить, хранить в холоде. Пить через полгода.

ПЕННИК ИЗ РЯБИНЫ

Возьмите около килограмма спелой рябины, но чтобы она была собрана до морозов, и растолките деревянным пестиком в ступке. Переложите в бутыль, залейте 10-12 л свежего хлебного кваса и положите 50-70 г дрожжей. Оставьте квас в комнате бродить при температуре примерно 16 гр. Когда брожение почти закончится, что вы определите по прекращению активного выделения газов, всю массу вместе с рябиной, перемешивая, перелейте в колбу дистилляционной установки и перегоните несколько раз, добиваясь такого состояния напитка, чтобы он не имел посторонних неприятных запахов.

Все описанные водки в закупоренных бутылках могут храниться практически неограниченное время, не теряя вкуса и аромата и даже наоборот, приобретая с годами особое благородство.

АЙВОВКА

Перезрелую айву истолочь или протереть на терке. Очень мелко посечь пучок ржаной соломы. Из этой смеси выдавить сок. На восемь стаканов этого сока столько же водки. Добавить сахара обыкновенного и 50 г ванильного. Слить в бутыль, настаивать неделю, профильтровать.

АПЕЛЬСИНОВАЯ

Сварить сироп из сахара-рафинада и литра воды. Смешать с двумя литрами водки. Слить в бутыль. Бросить корки с 4-5 апельсинов. Поставить в тень на 3-4 дня. Профильтровать, разлить по бутылкам.

ВИШНЕВАЯ

Бутыль наполнить на 3/4 спелыми вишнями (половина без косточек), залить водкой, поставить в погреб на полтора месяца. Водку слить, вишни отжать через холст. Дать отстояться. Через сутки сок смешать с водкой. Разлить по бутылкам, закорковать. Пить через год.

ИЗ КРЫЖОВНИКА

Литром водки и литром кипяченной воды в бутыли залить крыжовник. Держать, помешивая, на солнце две недели, пока крыжовник не всплывет. Процедить, добавить сахар по вкусу. Опять выставить на сутки на солнце. Далее - в холодильник (лед)

на 10 суток. Еще раз процедить, разлить в толстостенные бутылки. Закорковать. Хранить в холоде. Пить через 3 недели.

ОБЩИЕ СОВЕТЫ ПОП РОИЗВОДСТВУ САМОГОНА

* Чтобы узнать, готова ли брага, надо зажечь спичку у той емкости, в которой находится брага. Если спичка тухнет, значит закваска НЕ готова, если же горит, можно начинать.

* Есть и другой способ - надо просто попробовать ее на язык. Если сладковата - пусть еще постоит. Если горькая - готова.

* Бывает, что во время производства в емкость с водкой бежит закваска. Чтобы этого не было, надо в закваску добавить пол-литра свежего молока или 2 ложки сливочного масла.

* В закваску для запаха и приятного цвета водки перед производством можно бросить корень колгана. Тогда цвет водки будет светло коричневым, а она приятная на вкус. Можно добавлять перец красный спелый, траву зубровки, веточку сухой мяты.

* Крепость любого самогона зависит от качества дрожжей и теплового режима выстойки закваски.

* Отходы - брагу - никогда не выливайте. В нее нужно добавить необходимые компоненты для нового задела. Качество такой водки всегда лучше.

* Заделывать закваску, чтобы водка была хорошей, нужно всегда по старику (по лунному календарю), а производить самогон - в любые дни, но не на новом месяце и не на гнилой квартире (опять же по лунному календарю).

* Закваску лучше всего заделывать в деревянных или эмалированных емкостях.

РАЗДЕЛ 4

АРОМАТИЗИРОВАНИЕ НАСТАИВАНИЕМ

Помните заводские марки водки "Зубровка", "Зверобой" и т.д. Подобное и многое другое можно сделать и в домашних условиях, используя травы, ягоды и фрукты.

Многие ароматизированные водки приобретают лечебный эффект. Для получения аромата можно использовать многие лечебные травы, почти все ягоды и фрукты.

Самый простой способ - настаивание. В уже готовую водку добавляют тот же зверобой, зубровку, настаивают. Интересно, что наибольшее количество ароматизирующих веществ растения отдают при крепости растворителя 45-55 гр. Т.е. не обязательно использовать спирт и даже первач. Если настаиваемое растение время от времени менять на свежее с той же водкой, то получите концентрированный настой, которым потом можно улучшать водку.

Практичнее всего настаивание производить в стеклянной

посуде. Если гости придут скоро, а очень хочется угостить их ароматизированной водкой, поставьте бутылки в кастрюлю с водой на деревянные бруски и покипятите часок. Остудите в холодной воде.

...И ПЕРЕГОНКОЙ

Проще всего траву, шкурки лимона, апельсина бросать в закваску при закладке. Но аромат получается еле заметный. Чтобы он был сильнее, надо воду, которой разводится закваска, предварительно настоять на выбранном вами ароматизаторе, или сделать отвар нужной травы, кореньев... Потом уже разбавлять ею закваску.

И еще одно преимущество аппарата-заводка. Напомним его схему с небольшими изменениями:

??????????????
??????????? ?
10???? _?_ ? ?
? /___\ ? ?
5 ? \--?--/ ? ?
? ? ? ??????????? ?
? ? ? ? ????11
4???? ? ?????? 7?????????? ? ?
? ? ?????? ?????? ? ? 12
? ? ? ??????? ??????? ????9 ? ? ?????????????? ???????????? ???????? ?????????????? ?- -|- - -|- -? ?? ? ? ? ? ???????? ? 3 | - - | 3 ? ??- - - - -? ? 8 ? ?????????????? ?- -|- - -|- -? ?? - - - - ? ???????? ?????????????? ? - | - - | - ? ??- - - - -? ?????????????? ?- -|- - -|- -? ?? - - - - ????6 ?????????????? ? 3 | - - | 3 ? ??- - - - -? ?????????????? ??- -|- - -|- -? ?? - - - - ? ?????????????? ?????????????? ???????????? ?????????????? ? ? ?????????????? ? 2 ? ? ????? ? ? ? ?????????????? ? ? ? ??????? ?????1 ? ? ? ? ? ? ?????? ? ??????? ? ??????????????

Если закваску готовить на ароматизированной воде, а также ароматизатор (сухую траву) поместить в сухопарник (8), самогон получиится абсолютно без специфичного запаха, но с ароматом того улучшителя, который вы использовали. Желательно трубки (5) и (7) сделать в виде змеевика и дополнительно подогревать их. Можно подогревать и сам сухопарник. Для этого, естественно, он должен быть металлическим. Суть способа - постоянное ошпаривание растений перегретым спиртосодержащим паром.

На таком аппарате можно перегонять и простую настоянную на ароматизаторе воду, получая при этом эфирные масла - эссенции. Потом их добавляют в водку.

КОНЕЦ ЧАСТИ ПРО САМОГОН

МАЛИНОВОЕ вино, как правило, бывает очень ароматным и

высового качества. Собранные ягоды не моют, а сразу же прессуют. Выжимку заливают водой. Через 12-24 часов ее вторично прессуют, получая сок 2-й водной фракции. Количество воды определяется по таблице 9.

Иногда ягоды малины трудно отдают сок. В этом случае целесообразно подбраживание мезги. Плоды взвешивают и помещают в сосуд, на 1 кг добавляют 0.4 л воды и 150 г сахара, вводят азотистое питание (0.3-0.4 г/л) и разводку дрожжей (3% общего об'ема). Массу подбраживают 7-10 дней, затем сусло процеживают, помещают в чистый сосуд и на 1 литр добавляют 180 г сахара. После окончания брожения вино снимают с дрожжевого осадка и ставят в прохладное место для осветления. Прозрачное вино подслащивают сахаром, разливают по бутылкам и ставят на хранение до употребления. Из малины готовят сладкие вина. После хранения более 6-8 месяцев они теряют сортовый аромат.

РЯБИНОВОЕ вино готовят как из подмороженных, так и из собранных до заморозков ягод, горечь из которых удаляют путем обработки их холодом в морозильной камере холодильника в течение 812 часов или кипящим 10%-ным раствором поваренной соли в течение 5 минут с последующей тщательной промывкой холодной водой до полного удаления следов соли. Ягоды измельчают и прессуют, заливают водой (1 л на 1 кг ягод), добавляют сахар (200 г на 1 кг ягод), азотистое питание и разводку дрожжей (2-3 % об'ема), сбраживают 5-7 дней, а затем прессованием или при помощи соковыжималки отделяют сок. Кладут в него сахар - 140 г на 1 л. Сбродившее вино снимают с осадка, осветляют, вносят в него сахар для сладости и разливают по бутылкам. Вино более высокого качества получается при смешивании с яблочным соком (до 20%). Для приготовления рябиново-яблочного вина соотношение соков должно быть 1:1. Качество вина значительно повышается при обработке его холодом и увеличении сроков хранения до 6-10 лет. Из черноплодной рябины тоже можно приготовить вино, однако в соке из ее ягод много дубильных и красящих веществ, угнетающих жизнедеятельность дрожжей, что делает вино тяжелым. Для снижения воздействия дубильных веществ перед сбраживанием рекомендуется смешать сок черноплодной рябины с яблочным (20%). И сок и вино легко осветляются (расчет воды и сахара в табл. 9).

КРЫЖОВНИКОВОЕ вино отличается высоким качеством, по аромату и вкусу оно напоминает виноградное. Ягоды крыжовника при прессовании не выделяют сок, поэтому для улучшения сокоотдачи в мезгу добавляют небольшое количество воды и

подбраживают на дрожжах в течение 2-3 суток. Затем мезгу отпрессовывают и получают сок первой фракции. К выжимке добавляют остальное количество воды (табл. 8 и 9) и настаивают 12 часов при использовании холодной воды и 3-4 часа - теплой (30-35'С).

Потом отделяют сок 2-й фракции при помощи пресса или соковыжималки, смешивают его с соком 1-й фракции для брожения обычным способом. Чтобы получить хорошо осветленное вино, практикуют более глубокое подбраживание мезги: вымытые ягоды измельчают, помещают в сосуд и добавляют воду (1.2 л/кг), сахар 300г/кг, азотистое питание (0.3-0.4 мл/кг) и разводку дрожжей 3%. Сосуд закрывают бродильным затвором (герметичная пробка со шлангом в сосуд с водой) и ставят в темное место при t'=20-25'С. Через 10-15 дней процеживают сок (сусло), помещают его в чистый сосуд и добавляют сахар (130 г/л). После окончания брожения снимают с дрожжевого осадка и ставят в прохладное помещение, а после осветления добавляют сахар. Хорошее вино получают при смешивании крыжовникового сока с яблочным.

СМОРОДИНОВОЕ вино очень красивое и ароматное. Ягоды черной смородины плохо отдают сок, поэтому их рекомендуется подвергать тепловой обработке (или подбраживанию), которая способствует еще экстрагированию красящих и ароматических веществ из кожицы ягод. Их помещают в эмалированную посуду, добавляют небольшое количество воды (табл. 8 и 9), медленно нагревают до 60-65С и выдерживают при этой температуре 10-15 минут, затем охлаждают до 3540С, размельчают, прессуют или отжимают на соковыжималке. Если нагревание провести невозможно, ягоды измельчают, добавляют небольшое количество воды, 2-3% разводки дрожжей и сбраживают в течение 2-3 суток. В процессе брожения мезгу необходимо 3-4 раза в день тщательно перемешивать для лучшего извлечения красящих и ароматических веществ из кожицы и во избежание скисания поднявшейся на поверхность мезги. После прессования выжимку заливают водой, настаивают 12 часов, систематически перемешивая и вторично прессуют, получая сок 2-й водной фракции, который смешивают с соком 1-го отжима. Расход сахара и воды в табл. 8 и 9. Об'ем воды необходимо разделить на 3 части: треть добавить в ягоды или мезгу перед термической обработкой или подбраживанием, остальные 2/3 использовать для получения сока 2-й водной фракции.

Вино можно получить и другим способом: на 1 кг ягод добавляют 1.3 л воды и 280 г сахара, азотистое питание и 3% дрожжей. Через 10-15 дней в бутыль добавляют еще 260 г сахара

из расчета на 1 кг ягод. Дображивание ведут обычным способом. Употреблять такое вино желательно не раньше, чем через год выдержки.

ВИШНЕВОЕ вино - лучшее приготовляют из сортов вишни с кислыми и хорошо окрашенными плодами. Плоды моют, удаляют плодоножки, измельчают (не допуская дробления более 15-20% косточек, в противном случае сок приобретает привкус горького миндаля и может вызвать отравление синильной кислотой после длительного настаивания сока) и сразу же прессуют без применения какой-либо дополнительной обработки мезги, поскольку они легко отдают сок. Из вишен получают густое и приятное на вкус сладкое и ликерное некрепленое вино. Оно хорошо осветляется и не требует дополнительной обработки.

БОЛЕЗНИ, ПОРОК И НЕДОСТАТКИ ВИН

Вызывают изменения вин, вызванные болезнетворными микробами. Такие вина способны заражать здоровые и вызывать в них уксусное или молочнокислое скисание и др. К порокам вина относят изменение его состава, происходящее в результате химических и биохимических процессов, сопровождающимися появлением горького или дрожжевого привкуса ацетамидного (мышиного) тона и т.п. Недостатками вина считают различного рода отклонения от нормального состава, которые обусловлены избытком или дефицитом того или иного компонента вина: негармоничный вкус, повышенная кислотность и др.

Б О Л Е З Н И вина.

ЦВЕЛЬ - наиболее распространенное заболевание. Вызывается пленочными дрожжами. Особенно подвержены ему столовые вина с невысоким содержанием спирта, сохраняемые в неполных емкостях. Через 2-3 дня на поверхности появляется сплошная тонкая пленка, которая утолщается и делается морщинистой. Она приобретает серовато-белый цвет, иногда с розовым оттенком. Вино под пленкой постепенно мутнеет. Пленчатые дрожжи развиваются и существуют за счет компонентов вина, в частности, окисления спирта до CO2 и H2O. Крепость вина выше 12 об.% и температура хранения ниже 4С предохраняют его от развития пленочных дрожжей.

Меры борьбы против этой болезни заключаются главным образом в ликвидации доступа воздуха, для чего необходима своевременная доливка вина под пробку (без воздушной камеры). При сильном поражении цвелью вино осветляют желатином и фильтруют, после чего разливают в бутылки и пастеризуют 5-10 минут при температуре 60-65'.

УКСУСНОЕ СКИСАНИЕ - вызывает развитие на поверхности вина уксусных бактерий с образованием серовато-матовой

пленки. Первые стадии болезни сходны с цвелью. Вино приобретает резкий своеобразный тон уксуса. Возникает в результате брожения его при высокой температуре (30-35С), а так же хранения в неполной посуде при доступе воздуха. Уксусные бактерии при температуре ниже 6' прекращают развиваться.

Вино с 1 г/л уксусной кислоты приобретает неприятный уксусный тон, с 2 г/л становится непригодным к употреблению. Для прекращения уксусного скисания его обрабатывают желатином, фильтруют, разливают в бутылки и пастеризуют 10-20 минут при температуре 65-75С. Эти меры могут быть эффективны только при первых этапах заболевания вина.

Для исправления больного вина иногда практикуют перебраживание его на свежих плодово-ягодных выжимках с применением чистых культур дрожжей. После брожения вино осветляют (фильтруют) и пастеризуют в бутылках. Перебраживание дает хорошие результаты, однако первоначальные качества вина не восстанавливаются в полной мере.

КИСЛОТОПОНИЖЕНИЕ, обусловленное развитием дрожжейкислотоносителей, характерно для соков, полученных в основном из семечковых и косточковых плодов, содержащих в своем составе преимущественно яблочную кислоту. Понижение кислоты в соке отмечается в момент бурного брожения и заканчивается на 4-5 сутки, при этом кислотность бродящего сока снижается на 90%. Кислотопонижающие дрожжи попадают в сок с перерабатываемым сырьем, поэтому для предохранения вина от заболевания необходимо тщательно обрабатывать его - вырезать загнивающие места на плодах и хорошо их промывать. Посуду перед использованием надо стерилизовать 5%-ным раствором каустической соды или 0.25%-ным раствором марганцевокислого калия в течение 2-х минут, а затем тщательно прополаскивать. В начальной стадии заболевания вино можно предохранить от порчи разливом бродящего сусла по бутылкам и пастеризацией 15 минут при температуре 85-90С или 30 минут при 70-80С.

П О Р О К И вина.

Почернение вина происходит, если готовят его в железной посуде или используют железные предметы (воронки, трубки) при работе с винопродуктами. После окончания брожения при дальнейшей обработке оно под действием кислорода чернеет. Этому пороку подвержены и белые и красные вина, вкус их становится негармоничным:

- сероводородный запах нередко появляется в сброженных винах. Он образуется в результате восстановления дрожжами свободной серы. Вино приобретает запах тухлых яиц и

неприятный вкус. Сера может попасть в вино с плодами и ягодами перед сбором, обработанными этим препаратом для борьбы с вредителями;

- плесневый привкус вина возникает часто в случае переработки гнилых или заплесневелых плодов и ягод. Иногда такой привкус появляется в бутылочных винах при хранении их в сырых помещениях или из-за укупорки плохо обработанной пробкой. Для предупреждения этого порока необходимо содержать в чистоте помещение, тару, тщательно сортировать и промывать плоды и ягоды, а горлышко бутылок после укупоривания пробками покрывать смолкой или парафином;

- дрожжевой привкус остается в винах из-за длительного контакта сусла с дрожжами, особенно в условиях повышенной температуры, т.к. после окончания брожения они постепенно отмирают и начинают разлагаться, что и придает вину неприятный привкус. Для устранения его повторно осветляют и фильтруют вино: иногда достаточно открытой переливки его с доступом воздуха (проветривание). недостатки вина.

К недостаткам вина следует отнести в 1-ю очередь его неудачный состав. Вино с низкой кислотностью везвкусно, с высокой негармонично. Содержание спирта в столовых винах более 13 об.% делает их тяжелыми, излишек дубильных веществ - грубыми.

Большинство недостатков поддается исправлению смешиванием с другими винами или соками с предварительной пробной дегустацией их.

ВВЕДЕНИЕ

При брожениии сахар переходит в спирт: 1 кг отбраживаемого сахара переходит в 0.6 л безводного спирта, т.е. для накопления 12 об.% спирта в 1 л сока или купажа должно быть 216 г сахара, а 16 об.% - 270 г. Однако общее содержание сахара в соке перед брожением не должно превышать 15-20%, поскольку при большем его количестве задерживается процесс брожения и понижается выход спирта. Сахар в сок добавляют в 2 приема:

- до брожения;
- на 5-8-й день.

Перед внесением очередной порции сахара ранее внесенный должен в большей части перебродить. Сахар добвляют в сухом виде или предварительно растворенным в соке отобранном от бродящей массы.

ДОМАШНИЕ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ ВИНА

??

? Вина ?Спирт,об%?Сахар,г/л? Кислота,г/л?

??
? ? ? ? ?
?Столовые ? ? ? ?
? сухие ? 11-12 ? 3 ? 6-9 ?
? полусухие ? 11-12 ? 30 ? 6-9 ?
? полусладкие ? 11-12 ? 50-80 ? 6-9 ?
? ? ? ? ?
?Некрепленые ? ? ? ?
? крепкие ? 14-16 ? 50-100 ? 5-9 ?
? сладкие ? 14-16 ? 100-160 ? 5-9 ?
? ликерные ? 14-16 ? 200-250 ? 5-9 ?
? медовые ? 14-16 ? 250-300 ? 5-9 ?
? ? ? ? ?
??

АЗОТИСТЫЕ ВЕЩЕСТВА

Для жизнедеятельности дрожжей, помимо сахара, необходимы азотистые вещества. Однако соки ими небогаты. Много азотистых соединений содержится в винограде и черной смородине. Для ускорения процесса разложения дрожжей в сок добавляют азотистые вещества в виде хлористого амония (0.2-0.4 г/л) или 24 %-ного раствора аммиака (нашатырный спирт) (0.2-0.5 мл/л) или 4-5 %-ный раствор аммиака (1.2-3 мл/л).

ВРЕМЯ ХРАНЕНИЯ СЫРЬЯ

Земляника, клубника, малина 6 часов

Вишня, белая и красная смородина 12 часов

Крыжовник, черная смородина 24 часа

Яблоки, рябина 48 часов

РАЗВОДКА

При отсутствии дрожжей чистой культуры брожение проводят на дрожжевых грибках, находящихся на поверхности ягод. В этом случае разводку готовят следующим образом. За 3-4 дня до приготовления вина собирают чистые спелые ягоды малины, смородины и др.

Глубокой осенью используют изюм и сушенные ягоды. Их не моют, чтобы не смыть дрожжи; сушеные ягоды обязательно промывают. В бутылку наливают стакан прокипяченой воды t=20...25C; добавляют 30-40 г сахара и два стакана размятых ягод или горсть сушеных вымытых ягод. Смесь взбалтывают, закрывают ватной пробкой и ставят в темное место при t=20...25 градусов. Через три четыре дня разводка готова. Жидкую часть сливают в приготовленный сок. Хранить разводку более 10 дней не рекомендуется. В сок можно вносить только свежую разводку дрожжей; осадочные дрожжи, оставшиеся после предыдущей партии, использовать нельзя.

??
? ? ?содержан.,г?добав-?общий ? сахара г ? ? В И Н О ?сок, л?????????????ка ?объем ? до ?на 12?все-? ? ? ?сах.?кислот? воды,л? л ?брож.?день ?го ?
??
?Виноградное ? 0.65 ? 60 ? 4.2 ? 0.15 ? 0.80 ? 100 ? 56 ? 216? ? Вишневое ? 0.65 ? 65 ? 10.4 ? 0.70 ? 1.35 ? 187 ? 103 ? 365? ? Клюквенное ? 0.70 ? 22 ? 22.0 ? 1.60 ? 2.30 ? 415 ? 138 ? 621? ? Крыжовн-ое ? 0.70 ? 35 ? 15.4 ? 1.20 ? 1.90 ? 350 ? 128 ? 513? ? Ирговое с ? 0.15 ? 30 ? ? ? ? ? ? ? ? крыж.соком ? 0.30 ? 15 ? 6.6 ? - ? 0.45 ? 108 ? 50 ? 203? ?Малиновое ? 0.60 ? 48 ? 6.2 ? 0.40 ? 1.00 ? 152 ? 70 ? 270? ?Облепихово- ? 0.65 ? 6 ? 16.2 ? ? ? ? ? ? ? яблочное ? 0.15 ? 12 ? 0.75? 1.20 ? 2.00 ? 382 ? 140 ? 540? ? Рябиновое ? 0.50 ? 20 ? 20.0 ? 1.00 ? 1.50 ? 285 ? 100 ? 405? ? Сливовое ? 0.58 ? 29 ? 7.0 ? 0.42 ? 1.00 ? 171 ? 70 ? 270? ? Черноплодно-? 0.55 ? 27 ? 5.5 ? 0.30 ? 0.85 ? 141 ? 62 ? 230? ? рябиновое ? ? ? ? ? ? ? ? ? ?Яблочное ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? летн.сорта? 0.60 ? 48 ? 3.0 ? - ? 0.60 ? 78 ? 36 ? 162? ? осенн.сор.? 0.60 ? 48 ? 4.2 ? 0.10 ? 0.70 ? 92 ? 46 ? 189? ? дикораст. ? 0.52 ? 26 ? 6.2 ? 0.50 ? 1.02 ? 177 ? 72 ? 275? ?Черносмород.? 0.70 ? 42 ? 16.1 ? 1.30 ? 2.00 ? 358 ? 140 ? 540? ?Ревеневое с ? 0.58 ? - ? 15.0 ? 0.82 ? 2.00 ? 352 ? 140 ? 540? ? ябл.соком ? 0.60 ? 48 ? 3.0 ? ? ? ? ? ?
??

БРОЖЕНИЕ СУСЛА

Приготовленное сусло (соки, вода, сахар, азотистое питание) желательно пастеризовать при t=75...80С в течение 20 мин. Затем охладить до 20...25С, перелить в чистую емкость и внести разводку 2-3% общего объема. Емкость заполнить не более 3/4 объема. Температура брожения 20...25С. Посуду закрыть ватным тампоном или водяным затвором.

Для лучшего сбраживания стекляную посуду ставят в темное место. Необходимо помнить, что за счет разложения сахара температура повышается на 5С, чем больше сусла, тем выше температура. Нагрев свыше 30С нежелателен, т.к. это приводит к излишним потерям спирта и заболеванию вина и появлению в нем горечи. Окончание брожения определяют по вкусу (отсутствие сахара) и расслоением вина. На дне появляется обильный осадок. Вино снимают с него, т.к. длительный контакт с дрожжами придает неприятный вкус. Снятое с дрожжей вино плотно закрывают и ставят в прохладное место для полного осветления. Через 1-1.5 месяца его вторично снимают с осадка, смешивают с сахаром и при необходимости фильтруют.

Для повышения аромата и улучшения вкусовых качеств вина при подслащивании сброженного сока вместо сахара

рекомендуется вводить сахарный сироп, который готовят заранее в сезон созревания плодов и ягод: на 1 кг ягод добавляют 800 г сахарного песка, через 20-30 дней настаивания сок отделяют от ягод, разливают по бутылкам и закрывают прокипяченными пробками, пастеризуют 15...20 минут при t=75С.

Готовое вино разливают по бутылкам, заполняя их на 3-5 см ниже верхнего уровня горлышка, закрывают полиэтиленовыми или корковыми пробками и хранят в темном помещении при t<20С.

ОСВЕТЛЕНИЕ ВИН

Вино должно быть кристально прозрачным, даже с незначительной легкой мутью оно считаеся продуктом низкого качества. Из вишни, малины, черной и красной смородины, черноплодной рябины и некоторых сортов яблок вино в процессе производства и осветления приобретает полную прозрачность и не требует дополнительной обработки, из незрелых яблок, крыжовника, белой смородины остается мутным. Для осветления его требуется дополнительная обработка.

Фильтрация вина

Через фланель или байку с добавлением в вино пищевого асбеста.

Обработка теплом

Дает хорошие результаты, улучшает вкусовые качества. Вино разливают в бутылки, закупоривают (чтобы не испарялся спирт), ставят в водяную ванну (уровень воды до уровня вина), медленно нагревают до 40-45С и оставляют в воде до полного охлаждения. После охлаждения фильтруют или ставят для самоосветления.

Осветление козеином

В домашних условиях можно использовать обезжиренное молоко, добавляя 1 чайную ложку на 1 л вина. После введения желательно перемешать и оставить на несколько дней, после чего фильтруют или снимают с осадка.

Оклеивание

Применяют пищевой желатин. Желатин (0.5-0.8 г на 10 л вина) заливают холодной водой и оставляют на сутки, меняя 3-4 раза воду. Затем ее сливают, а желатин заливают небольшим количеством вина, нагретого до 35-45С, чтобы получить 10%-ный раствор и тщательно перемешивают его миксером или переливают из одной емкости в другую. Раствор вводят в вино, смесь хорошо перемешивают и оставляют для осветления на 10-15 дней, после чего сливают или фильтруют. Температура оклеивания 15-20С.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВИН В домашних условиях из плодов и ягод приготовляют отличные вина, в отдельных случаях по своим

качествам не уступающие виноградным. Приготовление вина из различных плодов и ягод. Наиболее широко используют для этих целей яблоки, рябину, вишню, крыжовник, малину и землянику. Менее ценными для домашнего виноделия являются плоды груши и черешни ввиду недостаточной их кислотности, а также плоды сливы, у которых сок трудно извлекается и плохо осветляется. Для приготовления вин рекомендуется брать плоды и ягоды лучших сортов. Из культурных сортов яблок наиболее пригодны для этой цели Антоновка, Грушевка московская, Осеннее полосатое (Штрейфлинг), Бельфлер-китайка, **** шафранный и др. Хорошего качества вина дают мелкие яблоки (китайки). Малопригодны для приготовления вин плоды летних и малокислых сортов. Из рябин лучшее по качеству вино дает Невежинская, а также черноплодная рябина, которая сейчас широко внедряется в культуру в Алтайском крае, северо-западных и центральных районов СССР. Хорошее вино получается и из лесной рябины. Для приготовления вина из вишни лучше использовать темноокрашенные и более кислые сорта. Из них получается прекрасное ароматное густое вино темно-красного цвета. Отличным сырьем для приготовления вина является малина. Вино из нее получается ароматное, приятной малиновой окраски. Земляника дает вина посредственного качества, но достаточно стойкие и склонные скисанию. Сок из земляники чрезвычайно трудно отжимается и плохо осветляется. Из всех сортов черной, красной и белой смородины приготовляют хорошие сухие столовые и сладкие вина. Особенно нежные столовые вина дают сорта белой смородины. Сладкие вина из черной смородины после соответствующей выдержки напоминают вкусом южные виноградные вина. Прекрасное вино ярко-рубиновой окраски получается из ягод высокоурожайного сорта красной смородины Варшевича. Отличные вина приготовляют из крыжовника, по вкусу и аромату напоминающие виноградные; вино получается красивой зеленоватой или золотисто-желтой окраски. Плодово-ягодные вина рекомендуется делать не крепче 10-11 * . Такими они имеют приятный вкус, и их легко приготовить. Можно готовить и десертные вина крепостью 14-15 *. Крепость вина зависит от количества сахара, добавленного в него. При сбраживании из сахара получается спирт. Добавление около 20 грамм сахара на 1 литр повышает крепость вина примерно на 1 *. Следовательно, для получения вина крепостью 11 градусов надо добавить 220 г сахара на 1 л. Но в самих плодах и ягодах содержится определенное количество сахара, поэтому добавлять его надо меньше. Зная содержание сахара в плодах и ягодах, можно рассчитать, сколько его надо добавить. Вино

должно также содержать кислоту (примерно 6-7 г на 1 л). Регулировать количество кислоты можно добавлением воды в сок до брожения. Известно, что в соке различных плодов и ягод содержится разное количество кислоты. Например, в 1 л сока яблок, ежевики и черники содержится 8 г кислоты, земляники - 12 г, шиповника 19 г, красной смородины - 23 г, черной смородины - 20 г, вишни - 18 г, терна - 35 г, крыжовника - 16 г, садовой рябины - 23 г. Зная это, можно рассчитать, сколько воды надо добавить на 1 л сока, чтобы получить вино, содержащее 6-7 г кислоты в 1 л. Например, 1 л сока крыжовника содержит 16 г кислоты. 1 л вина должен содержать ее 7 г, а так как часть кислоты при брожении теряется, то принимают при расчете 8 г. Чтобы получить 1 л вина с содержанием кислоты 8 г, берут 0,5 л сока и добавляют к нему 0,5 л воды. Но надо учесть, что в вино затем будет трижды добавляться сахар, разбавленный небольшим количеством воды. Эта вода должна входить в общее количество, и, следовательно, при первом разбавлении сока добавлять ее следует меньше. Яблочные соки водой не разбавляют, так как у них при брожении кислотность понижается, а к 1 л сока смородины добавляют 2,7 л воды. Для получения хорошего вина, обладающего вкусом и ароматом тех плодов и ягод, из которых оно изготовлено, необходимо, чтобы плоды и ягоды были здоровыми, спелыми и лучше всего свежесобранными. Сок и вино нельзя держать на освещенном месте; они должны как можно меньше соприкасаться с воздухом и совсем не соприкасаться с металлами, особенно с цинком. Соки из плодов и ягод выдавливают с помощью мясорубки, все железные части которой должны быть покрыты кислотостойким лаком, или же деревянной толкушкой в деревянной миске или корытце. Для сбраживания сок сливают в эмалированную, глиняную или стеклянную посуду. К нему добавляют дрожжи в виде заранее приготовленной закваски. Проще всего брать "дикие" дрожжи, которые обитают на невымытых ягодах. Для приготовления более крепких десертных вин лучше использовать приобретенные в лаборатории культурные дрожжи. Наиболее деятельные "дикие" дрожжи находятся на ягодах винограда. Берут одну ягоду, выдавливают ее в небольшое количество плодового или ягодного сока и через несколько дней получают закваску. Вино готовят и без дрожжей, но в этом случае качество его будет ниже. Приготавливают вино и другим способом. Плоды или ягоды размельчают и полученную массу (мезгу) ставят на брожение при температуре 22-24 градуса. Затем извлекают из нее сок на приготовление вина. Это даст добавочное количество сока и позволит извлечь из кожицы плодов красящие вещества. Мезгу кладут в бродильный сосуд и

добавляют приготовленную заранее закваску. Заполняют сосуд на 2/3 его емкости, так как в начале брожения образуется большое количество углекислых газов и мезга сильно увеличивается в объеме. Брожение начинается через несколько часов. Образующуюся из мезги "шапку" ежедневно 3-4 раза перемешивают. Но и при этом на краях бочки или другого бродильного сосуда остается часть мезги, которую надо смывать теплой водой и чистить тряпкой, так как иначе, соприкасаясь с кислородом воздуха, она может вызвать образование ненужных кислот. Воздух является главным врагом в это время. Однако, если сосуд будет плотно закрыт, он может разорваться, так как при брожении выделяется углекислый газ и внутри создается сильное давление. Удобен для сбраживания вина горшок со специальной крышкой. В глубокую прорезь, куда опускается крышка, наливают воду. Она препятствует проникновению воздуха в сосуд, а образующийся углекислый газ благодаря увеличивающемуся давлению слегка приподнимает крышку и выходит наружу. Мезга бродит 1-2, иногда 3 дня. Затем сок сливают в бутыли, смешивают его в определенной пропорции с водой, добавляют сахар (не более 1/2 всего количества, иначе брожение может вскоре прекратится) и ставят на брожение. Бутыль наполняют только на 2/3 объема, так как брожение идет довольно бурно, а образующаяся пена поднимается до горлышка. В пробку вделывают специальную предохранительную воронку (бродильный шпунт). Вместо бродильного шпунта пользоваться **** При брожении температура в бутыли поднимается на 8-10 градусов. Перегревание опасно для винных дрожжей, поэтому бутыль следует поставить в прохладное место (погреб), чтобы температура в ней была 18-20 градусов и не выше 25 градусов. Через 3-4 дня брожение заметно ослабевает. В это время вносят вторую порцию сахара, также разведенного в воде, а через 7-8 дней - последнюю порцию. Теперь, когда брожение проходит вяло, бутыль вносят в помещение с температурой 20-25 град., чтобы усилить его. Важно чтобы при каждом добавлении сахар весь перебродил. Брожение прекращается на 14-21-е сутки. Углекислый газ больше не выделяется, дрожжи опускаются на дно, и вино в верхних слоях начинает светлеть. В это время его отделяют от дрожжей. Вино сливают в хорошо вымытую бутыль с помощью сифона и следят, чтобы в нее не попали дрожжи. Посуду заполняют доверху так, чтобы пробка вытесняла часть вина, иначе там останется воздух. Оставшуюся густую массу с дрожжами можно слить в полотняный мешок и дать стечь вину. Перелитое в бутыли вино ставят в подвал на 3-4 недели для осветления. За это время попавшие при переливании дрожжи осядут на дно. Вино

второй раз переливают сифоном в чистую бутыль, а из нее через 3-4 недели разливают в бутылки. При желании сделать сладкое вино к нему добавляют сахарный сироп, приготовленный с возможно меньшим количеством воды (800 г сахара на 200 г воды). Сироп добавляют в вино по вкусу (обычно 40-60 г на 1 л). Затем вино разливают по бутылкам. Добавление сахара может возобновить брожение вина. Бутылки наполняют так, чтобы между пробкой и вином осталась воздушная прослойка в 2-2,5 см, пробку привязывают к горлышку шпагатом и прогревают бутылки в воде при температуре 65 град. в течение 20 минут. Затем пробку развязывают. Пастеризованное вино лучше хранится, и в нем быстрее происходит процесс старения, оно скорее созревает, улучшаются его вкус и букет. Бутылки с вином лучше хранить лежа, чтобы пробка все время оставалась влажной, иначе внутрь может проникнуть воздух. С целью повышения качества вина его выдерживают. Для различных сортов вин время выдержки различное. Некоторые вина совершенно готовы уже через 8-12 месяцев, а при дальнейшей выдержке начинают терять свои качества, но и имеются и также, которые можно выдерживать от 2 до 10 лет и более, и вкус их улучшается. хорошо выдержанное старое плодовое вино очень вкусно. Вина лучше приготовлять на смеси соков. При смешивании соков улучшается цвет и аромат вина. В большинство вин желательно добавлять в небольшом количестве сок из рябины или груши, который содержит много дубильных веществ, благодаря чему вина лучше осветляются и приобретают некоторую терпкость. Однако приготовлять вина из смеси соков значительно труднее, чем из одного сока. В домашних условиях наиболее доступно приготовление следующих вин: столовое белое - из соков яблок, крыжовника или белой смородины; столовое розовое - из смеси различных соков (яблок, крыжовника, белой смородины со слабо окрашенным соком из вишен или соком из красной смородины или малины); столовое красное из смеси различных соков с преобладанием темноокрашенных соков (смородины, темноокрашенных вишен); крепкие - из соков яблок и рябины; сладкие - из соков вишни, малины, земляники, черной и красной смородины. Ниже приводится рецептура приготовления вин с учетом наиболее возможных и простейших способов смешивания соков. Для удобства расчеты приводятся для получения 10 л вина. Столовое белое вино. Приготовляют из неокрашенных соков (яблочного, белосмородинового и крыжовникового), желательно с прибавлением до 10% рябинового сока. Готовое вино приобретает цвет от соломенно-желтого до янтарного, обладает ароматом яблок или ягод и приятной кисловатостью. Рецептура вина

приведена в табл. 30. Таблица 30 Рецепты приготовления столового белого вина. ----------
Сок Состав Норма расчета Требуется
сока(в %) сока на 10 л воды сахара воды (в
л) (в л) (в мг)
Смеси яблочный 90 7,2 1,3 1,2 рябиновый 10 0,8 Яблочный 100 0,2 - 1,3 Белосмородиновый 100 3,1 6,0 1,4 Крыжовниковый 100 5,0 4,2 1,3 ----------Столовое розовое вино. Приготовляют из смеси белоокрашенных соков яблочного, белосмородинового и крыжовникового) с малиновым и рябиновым. Готовое вино должно быть светло-розового цвета с ароматом яблок, малины и приятной освежающей кисловатостью. Рецептура вина приведена в табл. 31. Таблица 31 Рецепты приготовления столового розового вина. ----------
Состав Норма рас- Требуется Смесь соков смеси со- хода сока
ков (в %) на 10 л ви- воды сахара на (в л) (в
л) (в мг) Яблочный ..... 70 4,9 Малиновый ..... 20 1,4 2,2 1,2 Рябиновый ..... 10 0,7 ----------
Белосмородиновый 80 4,0 4,0 1,3 Малиновый ..... 20 1,2 ----------Крыжовниковый .. 80 4,0 4,3 1,3 Малиновый ..... 20 1,0 ----------Столовое красное вино. Приготовляют из одних темноокрашенных соков или из смеси их с неокрашенными соками. Готовое вино должно быть темно-рубиновым с ароматом яблок и вишни или черной смородины, с приятной кисловатостью и крепостью 10*. Рецептура вина приведена в табл. 32. Таблица 32. Рецепты приготовления столового красного вина. ----------
Состав Норма рас- Требуется Сок сока (в %)
хода сока воды сахара
на 10 л ви- (в л) (в мг) на (в л) Смесь:
Яблочный .... 60 1,2 Вишневый .... 30 2,1 2,2 1,3 Рябиновый
... 10 0,7 Вишневый ..... 100 5,0 4,2 1,2 Черносмородиновый 100 3,5 5,5 1,8 Красносмородиновый 100 4,0 5,0 1,7 ----------Яблочное крепкое вино. Приготовляют из яблочного сока с добавление небольшого количества рябинового сока для лучшего осветления вина. Обычно лучшее вино получается при следующем соотношении соков: 90% яблочного и 10% рябинового. На 10 л вина расходуют 7 л смеси соков. Для получения сусла берут 6,3 л яблочного сока (лучше осенних или зимних сортов яблок) и 0,7 л рябинового сока с добавлением 2,5 кг сахара и 1,5 л воды. При отсутствии

рябинового сока берут один яблочный в количестве 8 л и добавляют 2,1 кг сахара и 0,8 л воды. После тщательного перемешивания соков с водой и растворения сахара сусло разливают в бутылки и ставят на брожение, внеся в них приготовленную закваску. Брожение продолжается 7-10 дней. В результате брожения получается вино крепостью 5-11*. Для доведения крепости до 16* вино спиртуют. На 10 л указанного вина берут 0,5 л спирта или 1 л водки высшей очистки. Спирт или водку равномерно распределяют по бутылям, а содержимое тщательно перемешивают веселкой до получения однородной крепости вина в бутыли. После спиртования вино выдерживают в бутылях 5 суток, чтобы спирт соединился с вином полностью. После этого вино фильтруют и разливают в бутылки. Яблочное вино должно быть золотистого цвета, освежающего приятного кисло-сладкого вкуса с ароматом свежих яблок. Рябиновое крепкое вино. Для получения хорошего рябинового вина (ввиду терпкого и горького вкуса рябины) к рябиновому соку добавляют 20% яблочного сока, полученного из осенних или зимних сортов яблок. На 10 л вина расходуют 4,5 л сока. Для приготовления сусла берут 3,6 л рябинового сока, 0,9 л яблочного сока 2,5 кг сахара и добавляют 4 л воды. Готовят крепкое рябиновое вино также как и яблочное. Готовое рябиновое вино приобретает светло-желтый цвет с коричневым оттенком и слегка терпкий вкус с приятной горечью. Сладкое вишневое вино приготовляют из вишневого сока, полученного из совершенно зрелых ягод. Для приготовления 10 л сусла берут 7 л вишневого сока, 1,6 л воды и 2,4 кг сахара, причем 2/5 указанного количества сахара (1,6 кг) вносят в сусло перед брожением, а остальные 0,8 кг - после брожения и спиртования. Подготовленное сусло ставят на брожение, введя в него заранее приготовленную закваску. Брожение длится 7-10 дней. По окончании брожения вино спиртуют. На 10 л вина берут 1л водки. После спиртования его тщательно перемешивают веселкой до получения вина однородной крепости и выдерживают в течение 5 суток. После этого вино фильтруют, добавляют остальную часть сахара и разливают в бутылки. Готовое вишневое вино должно быть темно-вишневого цвета с ароматом плодов свежей вишни и слегка вяжущего вкуса. Сладкое малиновое вино приготовляют из одного малинового сока. Для приготовления 10 л вина берут 6 л сока, 2,4 кг сахара и 2,6 л воды. Вино готовят и спиртуют также, как и сладкое вишневое вино. Готовое вино имеет малиновый цвет, приятную кисловатость и аромат свежих ягод. Сладкое черносмородиновое вино. Для приготовления сусла берут 5 л черносмородинового сока, 2,4 кг сахара и 3,5 л воды. Дальше

поступают так же, как и при приготовлении вишневого вина. Вино из смородины должно быть рубинового цвета с ароматом свежих ягод черной смородины. Сладкое красносмородиновое вино. Лучшее вино, не уступающее другим ягодным винам, получают из красной смородины сорта Смородина Варшевича. Сок ягод сорта Смородина Варшевича отличается большой кислотностью и темно-красной окраской. Ввиду высокой кислотности его приходится сильно разводить водой. Для приготовления 10 л сусла берут 4 л красносмородинового сока, 2, 4 кг сахара и 4,5 л воды. Вино готовят так же, как вишневое. Готовое вино из ягод сорта Смородина Варшевича имеет темно-красный цвет, а из других сортов - светло-красный с розовым оттенком. Вкус кисло-сладкий,..... Сладкое земляничное вино из-за трудности извлечения сока из ягод, а также недостаточной устойчивости вина при хранении готовят сравнительно редко. Но при большом урожае земляники ее перерабатывают и на вино. Для приготовления 10 л сусла берут 8 л земляничного сока, 2,4 кг сахара и 0,5 л воды . Вино готовят так же, как и другие сладкие вина. Земляничное вино приобретает красный цвет с розовым оттенком и обладает нежным земляничным ароматом. Вино из черноплодной рябины. Плоды очищают, моют, раздавливают (дробят) деревянным валиком и доске, установленной над кадкой или другим сосудом, чтобы в него стекал сок. Для полного отделения сок мезгу оставляют в стеклянной, деревянной или эмалированной посуде при температуре 18-20* для брожения. Забродившую мезгу отжимают через холстину. Сок процеживают через марлю и сливают в бутыль или бочку, а выжимки помещают в кадку, залитую водой (50% от количества сока), и оставляют на сутки. Вода извлечет из мезги остатки сахара, кислот, красящих, дубильных и других веществ. Через сутки эту массу снова отжимают, сок смешивают с соком первого отжима. В сок добавляют сахар (250-300 г на 1 литр сока). Сначала лучше положить половину сахара, а через 2-3 дня, когда разовьется бурное брожение, положить остальной сахар. При добавлении сахара его предварительно растворяют в небольшом количестве сока. Бутыль или бочку заливают на 3/4 объема, иначе при бурном брожении сок вспенится и часть его вытечет. Бутыли и бочки с бродящим соком не следует плотно закупоривать, так как образующийся при брожении углекислый газ может разорвать бутыль, лучше сосуды закрывать ватной пробкой, через которую свободно выходит углекислый газ и не проникают из воздуха микроорганизмы. Удаление углекислоты можно произвести через водяной затвор, проделав в пробке бутыли отверстие, вставить в него резиновый шланг, а щели между шлангом и пробкой залить

воском. Второй конец шланга опустить в поставленную рядом банку с водой. Выделяющаяся в процессе брожения углекислота будет по шлангу поступать в банку и поглощаться водой. Для брожения бутыли или бочки с соком ставят в теплое место (18 -20*). В течение 10-12 суток протекает бурное брожение, сок пенится, из него выделяется углекислый газ, затем брожение затекает, и в течение 15-20 суток продолжается тихое брожение. За это время сахар выбродит. Из сока получается молодое вино. Его осторожно сливают с осадка. Это можно сделать при помощи резиновой трубки. Без осадка молодое вино на вкус грубое, терпкое, т.к. сахар превращается в спирт. В него нужно добавить сахарный сироп 40-60 г на 1 л вина. Через месяц, когда растворенный сахар смешивается со спиртом и другими составными частями последнее становится приятным на вкус. Чем дольше его выдерживают (при температуре 6-8*), тем приятнее его вкус. Вино из облепихи. Ягоды перебирают, очищают. Если ягоды заморожены, то сначала оттаивают и моют. Из 4 кг ягод получается 3 л сока, в котором содержится 1,68% кислоты и 3,83% сахаров. Для уменьшения кислотности сок наполовину разбавляют прокипяченной водой. Затем оставляют для брожения. По окончании брожения вино переливают в бутылки, которые закупоривают пробками и ставят в прохладное место. Выдержанное в течение года вино приобретает золотистый цвет, становится совершенно прозрачным, обладает легким ароматом ананаса и свежего пчелиного меда. Вкус вина сладковато-кислый, острый, освежающий, приятный. Вино из шиповника. Берут 2 кг уже охваченного морозом шиповника, очищают, моют, кладут в эмалированную кастрюлю, заливают тепловатым сахарным сиропом, который приготовляют из 5 л воды и 2 кг сахара. Кастрюлю накрывают крышкой и выдерживают до тех пор, пока не перестанут появляться пузырьки (примерно 20-30 дней). Затем содержимое кастрюли процеживают, разливают в бутылки, которые укупоривают и ставят в подвал или кладовую.

"... Что-то, воля ваша, недоброе та
ится в мужчинах, избегающих вина,игр
общества прелестных женщин, застоль
ной беседы."
М.Булгаков

Своей книгой все, принимавшие участие в ее создании, хотят внести посильную лепту в дело борьбы с пьянством и алкоголизмом. Пусть эта фраза не вызовет у вас усмешки. Действительно, с пьянством можно бороться разными способами. Например, выстроить страну в километровые очереди у винных

магазинов, уменьшить вдвое продажу спиртных напитков и при том в известное количество раз увеличить потребление всевозможной дряни на душу населения.

Мы же, как ни странно, считаем, что лучше пить хорошие напитки и столько, сколько хочется, чем плохие, и столько, сколько удастся достать. Страны, которые славятся своими винами, где несколько бочек прекрасного муската в крестьянском дворе - не большая редкость, умудряются обходиться вовсе без вытрезвителя,этого непременного атрибута наших городов,борющихся за звание коммунистических. И валяющийся под забором пьяница, упившийся армянским коньяком, французским шампанским или рязанской наливкой, столь же редок, сколь и человек, заболевший от переедания черной икры.

Все это очень благородно, может заметить читатель, я и без особых уговоров согласен пить хорошее,но где его взять? Вот в этом мы как раз и хотим помочь своей книгой.

Нет, конечно, марочный коньяк и шампанское вы с его помощью не изготовите. Но, если у вас есть немного свободного времени, чуть-чуть желания, минимум способностей, то, внимательно прочтя эту книгу, вы сможете практически при помощи простейших подручных средств изготовить любые спиртные напитки по своему вкусу.

Всего одно замечание по поводу пользования книгой. Не надо рассматривать ее просто как сборник рецептов. Если, предположим, вы решили приготовить яичный ликер, то не ищите его в содержании, а внимательно прочтите всю главу,посвященную ликерам. Это займет совсем немного времени, но вы поймете основные технологические принципы приготовления интересующего вас вида напитков и значительно облегчите себе процесс приготовления конкретного ликера.

А еще лучше, спокойно прочтите всю книгу целиком и потом с полным знанием дела выбирайте, что вам более всего хотелось бы иметь в своем домашнем погребе или баре.

Желаем вам успеха в приготовлении и удовольствия в употреблении.

Плодово-ягодные вина

Виноград не является самой распространенной культурой, произрастающей на территории нашей страны, потому мы решили остановиться на технологии приготовления вин из тех плодов и ягод, что чаще всего встречаются как на большинстве садовых участков, так, пока еще, и в магазинах. Правда, наша винодельческая промышленность в последние годы сделала все, чтобы окончательно отвратить людей от плодово-ягодных вин. Однако, на самом деле, ее продукция, справедливо получившая в

народе наименование "плодово-выгодной", не имеет никакого отношения ни к настоящим плодам и ягодам,ни к настоящему вину. А вот в домашних условиях из самого обычного сырья вполне можно получить напитки самых высоких достоинств.

Основой для приготовления домашнего вина являются:натуральный сок, сахар и вода. Чтобы получить сок, можно использовать выпускаемые промышленностью прессы и соковыжималки.

Первая технологическая операция - плоды и ягоды надо вымыть и раздробить.

Твердые плоды и ягоды можно просто ополоснуть под струей воды, не вынимая из посуды, но такие нежные ягоды, как малина или земляника, следует выложить на решето и погрузить вместе с ним несколько раз в таз с водой или прополоскать под душем. Затем ягоды нужно переложить в эмалированную кастрюлю и передавить пестиком. Полученная дробленая ягода называется мезга.Из нее с помощью пресса и получают готовый сок.

Для того чтобы раздробить твердые ягоды и плоды, как яблоки,слива, брусника,черная смородина и им подобные, надо предварительно разрезать их на дольки и удалить косточки. Затем лучше всего получить мезгу с помощью мясорубки, желательно из эмалированной или нержавеющей стали, чтобы плоды не соприкасались с железом, от него сок темнеет и ухудшает свои качества. Но слишком мелко дробить плоды и ягоды не следует - мезга будет хуже отдавать сок.

Чтобы получить максимум сока из таких ягод, как крыжовник, слива, черная смородина или брусника, надо подвергнуть их тепловой обработке. Мезгу положить в эмалированную кастрюлю. налить туда 15% воды от количества ягод, нагреть до температуры 60-70 С , непрерывно помешивая, и выдержать при этой температуре минут 30. Потом можно переносить эту горячую мезгу в соковыжималку или под пресс.

Подготавливая сок к изготовлению вина, можно тепловую обработку заменить настаиванием или подбраживанием мезги в течение 2-3 дней при комнатной температуре. Но остальные ягоды, кроме черной смородины,сливы,крыжовника и брусники,не требуют никакой предварительной подготовки мезги до начала получения сока. В среднем из 1 кг плодов и ягод получается около 0,6 л сока.

Следующий процесс - уже непосредственно само получение сока из мезги. Для него надо сделать белый полотняный мешок по размеру корзины пресса. В мешок положить мезгу, завязать и поместить под прижимной диск. Давление винта с диском увеличивают постепенно, чтобы получить больше сока. Когда он

перестает поступать, винт откручивают,оставшийся в мешке жом перекладывают в эмалированную кастрюлю, слегка разбавляют водой и вновь повторяют всю операцию. Лучше всего залить жом горячей водой в количестве 10% от веса жома и дать постоять пару часов.

Обычно в полученном таким образом соке остаются частички мякоти, поэтому его следует профильтровать через конусообразный полотняный или шерстяной мешок. Но это не относится к соку из абрикосов, он при фильтрации ухудшает вкусовые качества и изменяет естественный цвет.

Затем нужно снизить кислотность сока, разбавив его водой, и одновременно увеличить сахаристость, потому что своего сахара в соке недостаточно для получения после брожения крепости 14-15'. Но слишком много сахара класть тоже нельзя - процесс брожения затормозится и содержание спирта в готовом вине будет недостаточным. Лучше всего придерживаться следующих пропорций смеси: 1 л вишневого сока, 0,5 л воды, 350 г сахара; 1 л смеси соков из красной и черной смородины,1,1 л воды,530 г сахара; 1 л малинового сока, 0,5 л воды, 370 г сахара; 1 л черничного сока, 0,2 л воды, 300 г сахара; 1 л яблочного сока, 0,1 л воды, 240 г сахара; 1 л сока крыжовника, 0,2 л воды, 250 г сахара.

Пропорции для других видов сока вы легко сможете вычислить сами по аналогии с приведенными пропорциями и собственному вкусу.

Такая смесь свежего натурального сока, воды и сахара называется сладким суслом. Сахар в сусло можно класть любой, кроме рафинада, так как содержащийся в нем ультрамарин задерживает процесс брожения.

Следующий этап - непосредственно само брожение, один из самых важных в приготовлении вина. Для него лучше всего использовать разводку, то есть чистую культуру винных дрожжей. Ее иногда на самых законных основаниях можно приобрести на заводе плодово-ягодных вин или в бродильных лабораториях научно-исследовательских институтов. Но если у вас нет такой возможности, то попробуйте брожение на диких дрожжах,некоторое количество которых всегда находится на поверхности плодов и ягод. Если такие дрожжи вместе с кожицей попадают в сусло, то оно забраживает само собой. Для надежности можно добавить в сусло еще и горсть изюма. С одной стороны, изюм - это еще и дополнительный источник диких дрожжей, а с другой - он делает вкус вина более благородным.

Однако, если и после этого брожение на диких дрожжах будет проходить недостаточно активно, то через три дня после

приготовления сусла добавьте в него совсем немного обыкновенных хлебных дрожжей, иначе сусло или закиснет , или совсем потеряет кислотность. Совсем нельзя применять только пивные дрожжи: они не выдерживают повышения концентрации спирта, и процесс брожения прекратится раньше времени.

Итак, завершив подготовку сусла, возьмите стеклянный баллон емкостью 10-15 л и заполните его не более, чем на 2/3 объема. Горлышко баллона заткните пробкой из любого материала, пропускающего воздух, лучше всего из ваты, и оставьте в защищенном от яркого света, но не совсем темном месте. Активное брожение должно начаться через 2-3 дня. Примерно через 20 дней брожение закончится, и полученный виноматериал еще 10-15 дней осветляется, в осадок выпадают дрожжи и твердые частицы.

Практически весь сахар за это время превращается в спирт, содержание которого должно достигнуть 14-15%.

Следующий очень ответственный этап - необходимо отделить осветленную сброженную часть виноматериала от осадка. Тут требуется особая аккурутность, чтобы под конец не испортить результат всех трудов. Возьмите резиновую трубку небольшого диаметра, которую можно купить в аптеке. Очень осторожно, чтобы не взболтать, поставьте на стол баллон и один конец трубки опустите в верхние прозрачные слои вина. На пол у стола поставьте эмалированную кастрюлю, возьмите второй конец трубки в рот, затяните вино в шланг и, когда оттуда польется непрерывная струя, пустите ее в кастрюлю. С уменьшением уровня вина в баллоне осторожно опускайте верхний конец шланга, но так, чтобы он ни в коем случае не коснулся осадков на дне баллона. Если полученный таким образом виноматериал не окажется все же достаточно прозрачным, можете профильтровать его через полотно, после чего разлейте по бутылкам, заткните их пробками и храните в темном прохладном месте, желательно в горизонтальном положении. Сахар в готовое вино можно добавлять по вкусу уже непосредственно перед употреблением, так как вино без сахара лучше хранится даже в не очень благоприятных условиях.

Есть и другой способ окончательной обработки виноматериала. После отделения от дрожжевого осадка сразу добавьте в вино 8-19% сахара и тут же профильтруйте. В полотняный конусообразный мешочек положите немного стерильной ваты или используйте специальную фильтрованую бумагу. Такое вино, если его хранить при температуре 8-12 С, со временем только улучшит свои вкусовые качества,но более 10-12 месяцев плодово-ягодные вина хранить не рекомендуется.

Вина приготовленные из одного вида сока или с добавками других видов, но не более 20%, называются видовыми. А если вино делается из смеси разных соков в любых пропорциях, то они называются купажными.

Регулируя крепость вина и содержание в нем сахара, вы можете получить следующие виды вина: полусладкие: спирта 10-13%, сахара 5-8%; сладкие: спирта 16%, сахара 12-18%; крепкие: спирта 16-18%, сахара 7-10%; ликерные: спирта 12-17%, сахара 19-30%.

Ниже приводятся несколько рецептов смеси соков или уже сброженных виноматериалов (в %) для приготовления купажных вин: 1.Яблочный 40 Клубничный 20 Черничный 10 Красносмородиновый 10 Рябиновый 10 Вишневый 5 Настой изюма 5 Вода и сахар - по общим принципам уменьшения кислотности и увеличения сахаристости.

2.Черносмородиновый 50 Красносмородиновый 30 Черничный 20 Вода и сахар

3.Вишневый 60 Красносмородиновый 20 Черничный 20 Вода и сахар

4.Яблочный 50 Рябиновый 25 Земляничный 15 Крыжовниковый 10 Мед до 1 кг на 100 л Вода и сахар

5.Яблочный 50 Черносмородиновый 20 Красносмородиновый 20 Черничный 10 Вода и сахар

6.Малиновый 60 Яблочный 20 Красносмородиновый 20 Вода и сахар

Из малины, клубники, красной и черной смородины, крыжовника и ежевики можно приготовить домашнее вино и другим способом. Спелые ягоды надо как следует размять ложкой и переложить в стеклянный баллон. Затем приготовить сироп из сахара и воды и залить им ягоды. Соотношение продуктов должно быть следующее: 1 кг сахара, 1,5 л воды, 1,5 кг ягод. Для того, чтобы брожение началось раньше и проходило более активно, сахар следует добавлять в два приема.

Полученную смесь следует хорошо размешать и поставить при температуре 16-18 С. Не менее 1/5 объема баллона должно остаться свободным, чтобы бродящий сок не переливался через край. Горлышко сосуда можно перевязать чистой марлей. Несколько раз в день смесь следует перемешивать деревянной ложкой, чтобы на поверхности не появилось плесени. Через 7-8 дней сок отделите от плодовой массы или с помощью резиновой трубки, как уже было указано, или с помощью фильтрации, например через ту же марлю. Сок перелейте в бутылки, где брожение будет продолжаться, но уже не бурное, а тихое.

Во время тихого брожения бутыли нужно плотно закупорить

пробками, лучше всего из натуральной пробки, но в крайнем случае можно использовать деревянные или каучуковые. В середине пробки сделайте отверстие и вставьте в него очень плотно тонкую резиновую трубку.Другой конец этой трубки погрузите в сосуд с водой. Это даст возможность выделяющемуся при брожении углекислому газу выходить из бутыли, но внешний воздух не попадает к бродящей жидкости и туда не проникнут нежелательные ферменты.

Через 5-6 недель тихого брожения на дно бутылей должен выпасть осадок и вино станет прозрачным. Тогда его нужно перелить в бутылки, плотно закупорить пробками и выдержать еще около двух месяцев.Получившееся вино будет иметь крепость 16-18'. Так же как и предыдущим способом приготовленное его следует хранить при температуре 8-12 С и не более одного года. В дальнейшем вкус вина может значительно ухудшиться.

Чтобы получать более легкое вино, нужно на то же количество ягод и сахара изначально вдвое увеличить количество воды, тогда содержание спирта в вине будет 10-12%, но такое вино получится менее стойким.

Если этим способом готовить вино из вишни, то стоит примерно из половины используемых ягод вынуть косточки, мелко раздробить их и добавить в смесь. Это придаст вину дополнительный аромат.Из яблок же без дополнительного прессования и получения сока вино не делают, так что для них этот способ не подходит.

Несколько другим способом готовится вино из шиповника. На самом деле его даже не совсем верно называть вином, так как напиток употребляют не дожидаясь полного разложения сахара, и он содержит небольшой процент спирта, но это легкое вино очень богато активными дрожжами и витаминами, к тому же, правильно приготовленное, имеет замечательный вкус, поэтому мы все же рекомендуем его рецепт.

Плоды шиповника перемойте и положите в стеклянный баллон. Приготовьте сироп, исходя из следующего соотношения: на 1 кг свежих или 400 г сушеных измельченных ягод 500 г сахара, 6-7 л воды и одна чайная ложка лимонной кислоты. Сироп охладите до температуры 20 С, залейте в баллон и добавьте туда 5-10 г хлебопекарных дрожжей. Баллон оставьте при комнатной температуре. Через 4-6 дней, когда напиток приобретет приятный терпкий вкус профильтруйте вино через полотно, разлейте по бутылкам и плотно закупорьте. Бутылки нужно хранить в холодном помещении.

Если у вас есть вожможность закупорить вино из шиповника в бутылках из-под шампанского плотно (желательно прикрутить

пробки проволокой), то добавьте в каждую бутылку по 1 чайной ложке сахара, и тогда брожение будет продолжаться. Выделяющийся углекислый газ станет газировать напиток, но еще раз предупреждаем, следите, чтобы он не выбил пробку или даже не разорвал саму бутылку. Для большей безопасности такие бутылки рекомендуется хранить зарытыми по горлышко в песок.

Наливки

От плодово-ягодных вин наливки отличаются тем, что готовятся без какого-либо добавления дополнительных дрожжей, но зато с участием водки самых крепких и самых очищенных сортов, какие вы сможете достать. Наливки - один из самых издревле распространенных на Руси напитков,поэтому технологию их приготовления мы будем давать по классическим старым русским рецептам, только по необходимости, естественно, приспосабливая их к возможностям современной кухни.

Прежде всего,для приготовления любой наливки нужно отобрать совершенно зрелые и чистые ягоды. Необходимо удалить любую постороннюю зелень,листочки или корешки, но будут ягоды целыми или мятыми для качества наливки значения не имеет.Яблоки для наливки годятся только кислые и их режут на мелкие дольки, чтобы они проходили в горлышко бутылки.

Стеклянный баллон или бутыль заполните ягодами на 2/3 и залейте водкой до самого горлышка. Бутыль перевяжите любой плотной тканью и поставьте на солнечное место. Через каждые трое-четверо суток наливку следует хорошенько взбалтывать. Время готовности наливки зависит от зрелости и количества ягод по отношению к водке. Если ягоды совершенно зрелые и залиты водкой на высоту не более двух пальцев, то наливка может быть готова за полтора месяца. Но обычно срок готовности наступает между двумя и тремя месяцами.

Готовый напиток профильтруйте через хлопковую ткань или бумагу и разведите 1/4 воды, если хотите, чтобы крепость наливки приблизилась к средней крепости виноградного вина.

Далее наливку положено подсластить.Делается это следующим образом. На каждый литр наливки, считая вместе с добавленной водой, возьмите примерно 200 г сахара. Положите сахар в эмалированную кастрюлю, залейте его тем минимумом воды, чтобы он только мог растаять, и поставьте на огонь. Как только сироп вскипит, тут же влейте разведенную наливку и дождитесь, пока он не начнет едва закипать. Тут же снимите кастрюлю с огня и перелейте напиток в любую фаянсовую посуду, дайте ему остыть.

Остывшая наливка уже полностью готова к употреблению, ее разливают по бутылкам, закупоривают. Храниться наливка может

сколь угодно долго.

Самыми лучшими всегда считались наливки из морошки, черной смородины, вишни, малины, красной смородины, брусники, слив и рябины. Сейчас,правда, морошка и брусника уже перешли в разряд ягод экзотических, но иногда их еще можно встретить на рынках, особенно северных городов.

Приготовление наливки из рябины, как ягоды самой поздней, имеет некоторые особенности. Собирают рябину глубокой осенью, после самых первых заморозков и, залитую водкой, ставят не на солнечное место, а лучше всего куда-нибудь на обычный кухонный шкаф при средней комнатной температуре. Во всем остальном рецепт остается таким же,как и с другими ягодами. Наливка из рябины бывает готова примерно месяца через три.

Можно приготовить наливку и несколько другим способом, если вы сумеете купить хотя бы немного питьевого спирта. В таком случае стеклянную емкость заполняют ягодами доверху, затем 2/3 объема заливают водкой, а 1/3 спиртом, так, чтобы верхние уровни ягод и спирта с водкой совпадали. Наливку поставить на солнце на 3-4 месяца, затем слить жидкость через марлю, и, в принципе, уже в таком виде наливка готова к употреблению, правда, в основном в мужском обществе. Чтобы довести ее до общеупотребляемой кондиции, надо сделать следующее. Оставшиеся в бутылке ягоды засыпьте сахаром примерно наполовину и поставьте на солнце до тех пор, пока сахар не растает. Получившийся сок слейте и профильтруйте. Эту операцию можно проводить несколько раз, пока ягоды не примут ссохшийся вид. Профильтрованным сладким соком разбавьте первоначальный спиртоводочный настой до той степени крепости и сладости, которая вас устроит.

Есть две ягоды, сроки приготовления наливки из которых данным способом значительно отличаются от прочих. Наливка из клубники будет готова уже через месяц, а из спелой земляники всего через одни сутки.

Еще один вид наливок, так называемые скороспелые наливки, лучше всего готовить из вишни, черной смородины или малины. В идеале следует использовать керамический глазурованный горшок, но можно обойтись и обыкновенной эмалированной кастрюлей.Положите в горшок спелые и чистые ягоды, и залейте их доверху водкой. Затем обвяжите горшок плотной бумагой, которую проткните вилкой в нескольких местах. Если наливка готовится на даче и там есть русская печь, то поставьте горшок в печь, уже час-полтора остывающую после растопки. Если печи нет, то можно обойтись и духовым шкафом обычной газовой

плиты. Для этого доведите температуру в духовке примерно до 100-120 С,выключите пламя и поставьте горшок в духовку. Если времени остывания воздуха не хватит, то процесс можно повторить еще раз. Основная задача - добиться того, чтобы ягоды полностью упрели, это определяется по их бурому цвету, а у вишен косточки отстают при малейшем давлении. После этого ягоды выложить на решето, дать соку стечь в миску, осторожно стряхивая решето, чтобы не повредить ягод. В стекший сок добавьте сахар, 100-300 г на 1 л сока, в зависимости от вашего вкуса. Остудите наливку, и она готова к употреблению.Можно также из оставшихся ягод с помощью пресса или соковыжималки получить сок и смешать его с уже готовой наливкой. Это придаст ей дополнительный аромат.

Другой способ приготовления скороспелой наливки заключается в следующем. Возьмите ягоды, для данного способалучше всего землянику, клубнику или малину,положите их в прочные бутылки, желательно из-под шампанского, как можно лучше закупорьте и поставьте в таз с холодной водой. Таз поместите на огонь, доведите воду до кипения и на медленном огне кипятите около полутора часов. Затем снимайте таз с плиты, дайте воде остыть и только потом вынимайте бутылки.Образовавшийся в бутылках сок аккуратно слейте, можно через бумажный или полотняный фильтр. Смешайте этот сок с сахаром и водкой в пропорциях примерно на 1 л сока 100-300 г сахара и 200-400 г водки по вашему вкусу. Получившуюся смесь снова разлейте по бутылкам, на сей раз их прочность не имеет значения, закупорьте и дайте отстояться при комнатной температуре еще около суток. И наливка готова.

Описанными способами можно приготовить наливки почти изо всех распространенных у нас плодов и ягод. Однако, некоторые из них имеют небольшие отличия от общих правил, которые мы и приведем в следующих рецептах.

НАЛИВКА ИЗ ЧЕРЕМУХИ. Соберите самую спелую черемуху и рассыпьте ее достаточно редко на простынях в светлом проветриваемом помещении.Через три дня соберите черемуху на решето и поставьте его в остывающую (до 100 С) духовку так, чтобы черемуха не запеклась, а только слегка провяла. Затем выньте ее, как следует истолките в ступке и переложите в бутыль до начала горлышка. Залейте бутыль полностью водкой и дайте настояться 6 недель. Слейте наливку и подсластите ее как обычно, только желательно при этом три-четыре раза довести до кипения.

НАЛИВКА ИЗ ДЫНИ. Возбмите зрелую, но не перезревшую дыню, разрежьте ее на маленькие кусочки и переложите в бутыль.

Залейте дыню водой так, чтобы она полностью покрыла дольки, и дайте настояться 2 недели. Далее профильтруйте и подсластите как обычно.

НАЛИВКА ИЗ БРУСНИКИ. Возьмите весной сухой полыни из расчета 5-10г на 1 л водки, дайте настояться до осени. Осенью заполните 1/3 бутыли самой зрелой брусникой, наполните бутыль доверху полынной водкой и поставьте при комнатной температуре на 2 месяца. Потом слейте, профильтруйте и подсластите как обычно.

НАЛИВКА ИЗ ЛИСТЬЕВ РОЗЫ. Соберите лепестки цветущей розы, наполните ими бутыль, залейте водкой и дайте настояться до тех пор, пока наливка не сделается темно-янтарного цвета. Затем слейте и подсластите, но ни в коем случае не выжимайте листья.

НАЛИВКА РЯБИНОВАЯ. Наберите самой спелой рябины, положите на противень и доведите в духовом шкафу при небольшой температуре до такого состояния, чтобы ягоды стали только мягкими,но не пересушите. Засыпьте рябиной 2/3 бутыли, залейте бутыль водкой доверху. Эта наливка должна стоять, пока не примет темно-янтарный цвет, тогда можно слить и подсластить как обычно.

НАЛИВКА ИЗ СКОРЛУПЫ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ. Расколите грецкие орехи, выньте ядра, а скорлупу раздробите достаточно мелко. Заполните скорлупой бутыль на 2/3 и налейте доверху водки.Через 2-3 месяца слейте,профильтруйте и подсластите ак обычно.

НАЛИВКА ИЗ МОРОШКИ. Если вам посчастливилось достать эту редкую ныне ягоду, приготовьте из нее наливку по стандартному рецепту. Затем возьмите любую жестяную пустую консервную банку, желательно как можно большего размера, и вырежьте у нее также и дно. Один конец получившегося цилиндра обвяжите марлей и заполните банку мелкими, но не толчеными сухарями из черного хлеба. Потом через этот своего рода фильтр пропустите готовую наливку из морошки, и у вас получится подобие того, что когда-то называли старым Венгерским вином.

Существует еще один вид наливок, который, однако, несколько отличается от прочих и технологией приготовления, и даже, иногда, рецептурой, поэтому мы остановимся на нем отдельно несколько подробней. Эти наливки называют вишняками или, как в последнее время стало более употребимо, вишневками.

Основная сложность в приготовлении настоящей вишневки заключается в том, чтобы достать хороший плотный и чистый деревянный бочонок ведра на три, окованный железными

обручами. Зрелую и совершенно очищенную от веточек и листьев вишню насыпьте в бочонок так, чтобы до верха оставалось пространство не более 5 см. Вишню залейте натуральным медом. Мед нужно лить очень медленно и до тех пор, пока его уровень не сравняется с верхним слоем ягод. Затем бочонок закупорьте как можно более плотно. Если он с пробкой, то туго забейте пробку и через нее перевяжите весь бочонок прочной веревкой. Если с крышкой,то тоже хорошо привяжите крышку и, лучше всего, залейте ее смолой или любым другим составом, препятствующим попаданию воздуха в бочонок.Наливку поставьте в погреб или просто заройте в землю или в песок в подвале или прямо на участке. Через три месяца откупорьте бочонок, вишневку профильтруйте через холст, перелейте ее в бутылки и плотно закупорьте, желательно, при возможности, запечатать смолой или сургучом. Такую вишневку можно хранить несколько лет.На трехведерный бочонок уходит два ведра вишни и одно ведро меда.

Другой вид вишневки называют вишневка малороссийская. Делают ее так. Возьмите противень с бортиками, аккуратно заполните его вишнями в один слой, каждую ягоду кладите дырочками вверх, чтобы не вытекал сок, поставьте в духовой шкаф при температуре 70-80 С, чтобы вишни только немного сморщились, но не высохли, затем остудите их. Эту наливку тоже лучше готовить в бочонке, но в данном случае можно обойтись и стеклянным баллоном. Заполняйте ягодами емкость постоянно ее встряхивая, чтобы вошло как можно больше вишен. Когда баллон будет совсем полон, залейте доверху водки, поставьте его в погреб или холодильник (но не на лед и не в морозильник) дней на 10.

Готовую наливку слейте в отдельную емкость и еще раз залейте ягоды водкой. Дайте постоять в тех же условиях 14 дней. Снова слейте получившийся напиток и еще раз повторите всю операцию,но стоять наливка должна уже 7 недель. Затем все три наливки смешайте вместе, если будет недостаточно чистая, профильтруйте, положите 100-300 г сахара на 1 л, разлейте по бутылкам, плотно закупорьте, если есть возможность, засмолите или залейте сургучом пробки, и храните наливку в темном прохладном месте.

В России издавна был широко распространен еще один вид близких к наливкам напитков,в последнее время незаслуженно забытый. Это шиповки. Шиповка, также как и наливка, приготовляется практически из любых ягод и фруктов, сходна с ней по рецепту, но гораздо слаще и нежнее, да и к тому же газированностью напоминает шампанское, отчего и получила

свое название.

Для приготовления шиповки к зрелости и чистоте ягод надо предъявлять особо высокие требования, а водку лучше всего применять так называемую "Старку". но это уж как повезет достать. Возьмите стеклянный баллон, налейте в него 8 л чистой сырой воды, насыпьте 2,5 кг сахара и тщательно размешайте,чтобы он полностью растаял. Потом засыпьте в баллон 2,5 кг свежих или зрелых ягод или фруктов, влейте 1 л водки и несколько раз взболтайте баллон. Горлышко сосуда перевяжите тканью, дучше всего холстом, и поставьте в солнечное место, можно просто на выходящее на юг окно, дней на 12. Все это время каждое утро чистой деревянной палочкой перемешивайте несколько раз ягоды в баллоне,но старайтесь их не повредить. Или как следует взбалтывайте емкость.

На вторую неделю ягоды в баллоне начнут понемногу переходить снизу вверх и наоборот.Это говорит о завершении первого этапа приготовления. Тогда профильтруйте шиповку сквозь холст или другую сходную ткань, но в отличие от приготовления наливки не следует употреблять фильтровальную бумагу. Перелейте жидкость в другую бутыль и поставьте на три дня в погреб на лед или холодильник при самой низкой температуре (но не замораживая).

Когда через трое суток шиповка устоится, еще раз процедите сквозь плотную ткань и разлейте по бутылкам. Это обязательно должны быть бутылки из-под шампанского и наливать их следует до начала горлышка или даже на два пальца ниже. Пробки перед закупоркой выварите в кипятке и забивайте в бутылки деревянным молотком, а затем привяжите тонкой проволокой, как закупоривают шампанское. Заройте бутылки горлышками вниз в песок, лучше всего в погребе, или хотя бы просто в темном прохладном месте, и оставьте так на полтора-два месяца. После этого шиповка уже полностью готова, но хранить ее рекомендуется не более полутора лет, иначе она может скиснуть.

Как уже было сказано,ограничений на используемые для шиповки ягоды или плоды практически нет, но самый лучший напиток получается из малины, черной или красной смородины, и крыжовника.

Домашние шампанские

Легкий игристый напиток, который условно называют домашним шампанским, отличается от описанной нами ранее шиповки тем, что содержит гораздо меньший процент алкоголя и требует очень мало или не требует вовсе добавления постороннего готового спиртного. Такое шампанское можно подавать к столу, в жаркую летнюю погоду оно еще и чудесно

удаляет жажду, не вызывая отрицательных последствий. Конечно, как и во всем, тут следует соблюдать некоторую меру, а то ведь до состояния похмелья можно довести себя и выпив ящик обыкновенного кефира, в нем тоже есть процент алкоголя.

Один из лучших напитков подобного рода, который еще называют ЛИМОННЫМ КВАСОМ, готовится так: 7 лимонов средней величины тонко нарежьте и с каждой дольки снимите цедру. Внутренность долек очистите от белой кожицы и семечек, добавьте к лимонам 400 г чистого перебранного изюма и 400 г натурального меда. Все это тщательно перемешайте, чтобы из лимонов вышел сок и мед разошелся. Потом залейте смесь 15-20 л воды, положите туда срезанную ранее цедру и все вместе вскипятите. Отдельно приготовьте чашку дрожжей, которые разведите жидким тестом из лучшей пшеничной муки, что обычно используют для блинчиков. Когда тесто поднимется, перелейте его, лучше всего в деревянную кадочку, но это не обязательно, можно использовать и другую емкость. Уже готовый лимонный сироп немного остудите и понемногу залейте в кадку, постоянно помешивая. Напиток оставьте бродить до того времени, пока изюм, цедра и лимонная мякоть не поднимутся на поверхность. Сразу их выньте, а воду разлейте по бутылкам. В каждую бутылку положите по две изюминки и по кусочку цедры, как можно плотнее закупорьте напиток, желательно засмолить пробку, и поставьте в холодное место,но ни в коем случае не доводите до замерзания. Уже через три недели можете попробовать, если шампанское "играет", оно готово, если нет,дайте постоять еще немного. Кому будет недостаточно сладости,может,прежде чем пить, на каждый стакан добавлять чайную ложку сахара и размешивать его, наливая шампанское.

ШАМПАНСКОЕ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ. Заполните бутыль наполовину красной смородиной,долейте до горлышка кипяченой водой и поставьте в самое холодное место, но только чтобы не замерзло. Каждый день бутыль надо хорошо взбалтывать. Через неделю попробуйте, хорошо ли на ваш вкус настоялась вода, если нет, оставьте еще на 3-4 дня. Затем воду профильтруйте и разлейте по бутылкам из-под шампанского. В каждую бутылку положите 200 г сахара, 30-50 г рома (можно спирта или водки, но будет хуже), 70-100 г шампанского и 3 изюминки. Бутылки крепко закупорьте, по возможности засмолите, и заройте в песок, лучше всего в погребе или хотя бы просто в темном прохладном месте. Через месяц попробуйте. Если не "заиграет", подержите еще неделю-другую.

ШАМПАНСКОЕ ИЗ ЛИСТЬЕВ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ. Возьмите 100 г молодых листьев черной смородины, в крайнем случае, если нет под рукой свежих, можно употреблять и сушеные. Положите в бутыль и залейте 15 л холодной кипячоной воды. Срежьте тонкий слой цедры с трех лимонов, мякоть очистите от белой кожицы и нарежьте, удалите косточки. Цедру и мякоть положите в бутыль,добавьте 1,0-1,2 кг сахара и поставьте в теплое место, лучше всего просто на солнце. Каждый день нужно бутыль несколько раз хорошо встряхивать. Через несколько дней, когда сахар полностью разойдется, добавьте 3 ложки дрожжей. Часа через 3 после начала брожения бутыль перенесите в самое холодное место, чтобы только напиток не замерз, и держите там 5-7 суток. Затем, осторожно сливая, процедите напиток через полотно и разлейте по бутылкам. Хорошо закупорьте, засмолите и положите бутыль горизонтально в железный ящик. Ящик этот храните в самом холодном месте, лучше всего в погребе на льду, но можно и в нижней части холодильника.

Можно приготовить шампанское из листьев черной смородины и несколько другим способом, если у вас на даче найдется деревянный бочонок ведра на четыре. Засыпьте его полностью молодыми листьями черной смородины, только сыпьте очень легко, совсем не уминая. Туда же положите мякоть 10 лимонов, очищенную от белой кожицы и косточек, и 3,5-4 кг сахарного песка. Залейте бочонок холодной кипячоной водой и хорошо все перемешайте. Поставьте напиток в теплую комнату на сутки, в течение которых перемешивайте его как можно чаще. Затем добавьте чашку дрожжей и через три часа после начала брожения перенесите бочонок в самое холодное место, но не давайте замерзнуть. Примерно через 12 суток профильтруйте содержимое через полотно, разлейте по бутылкам, хорошо закупорьте и храните шампанское в холоде, положив бутылки горизонтально.

ШАМПАНСКОЕ ИЗ АЙВЫ. Готовить этот напиток лучше всего, если у вас есть крепкий, желательно дубовый, бочонок с железными обручами ведер на 6. В отдельные емкости общим объемом 6 ведер положите 8 кг сахара, залейте водой и кипятите до тех пор, пока сиропа не останется 5 ведер. Перелейте его в бочонок и остудите до температуры парного молока.Затем возьмите 50 штук самой крупной и зрелой айвы, разрежьте каждую на восемь частей, не очищая кожи, выньте косточки и опустите айву в бочонок с сиропом. Туда же влейте стакан густых дрожжей и 1,5-2 л водки. Оставьте бочонок в теплом помещении, дождитесь начала брожения и через 5-6 часов перенесите емкость

в холодное место,лучше всего на лед в погреб. Недели через 2 аккуратно слейте жидкость, профильтруйте ее через полотно и разлейте по бутылкам из-под шампанского. В каждую бутылку положите по изюминке, крепко закупорьте,засмолите и положите горизонтально в ящик с песком. Ящик храните в холодном месте, первые несколько часов желательно в погребе на льду.

ЯБЛОЧНИК. Возьмите равные доли кислых и сладких яблок,порежьте их, перемешайте, при помощи пресса или соковыжималки получите сок. 2,5-3 л этого сока влейте в бочонок на 1,5-2 ведра. В отдельной посуде разведите 2 кг сахара на 6-7 л воды, вскипятите и варите на медленном огне 1 час. Сироп перелейте с фаянсовую или деревянную емкость, остудите до температуры парного молока и смешайте в бочонке с яблочным соком. Закупорьте бочонок не очень плотно бумажной пробкой и поставьте в самое холодное место на 8 суток, но не заморозьте. Затем влейте в бочонок 750-1000 г водки, закупорьте его покрепче деревянной пробкой, если возможно, то засмолите, и поставьте на 3 месяца в погреб. Желательно, чтобы бочонок был полным.

АПЕЛЬСИННИК. Налейте в бутыль любого белого сухого вина. На каждые 500-700 г положите 2 апельсина. Апельсины предварительно как можно мельче нарежьте вместе с кожей, удалите все семечки и пересыпьте тремя столовыми ложками сахарного песка и искрошенного рафинада. Перемешайте вино с апельсинами, бутыль хорошо закупорьте, засмолите и заройте по горлышко в сырой песок,лучше всего в погребе, но можно и просто в темном холодном месте.Через 12 суток напиток профильтруйте через полотно, разлейте по бутылкам,закупорьте и засмолите. Любители сладких напитков могут класть в апельсинник двойную или даже тройную порцию сахара.

БЕРЕЗОВИК. На 12 л березового сока положите 3-3,5 кг сахара, размешайте и варите в эмалированной кастрюле до тех пор, пока не выкипит третья часть жидкости. Во время кипения снимайте пену. Затем профильтруйте сироп через полотно, налейте в бочонок и остудите до температуры парного молока. Туда же добавьте 4 ложки густых дрожжей и 1-1,2 л водки. Нарежьте кружочками 4 лимона, выньте семечки и положите лимоны в бочонок. При этом бочонок не должен быть совсем полным. Оставьте его в теплой комнате, чтобы жидкость бродила часов 10-12, затем перенесите в холодное место, желательно на лед в погреб, и держите там 7 недель. Потом профильтруйте напиток через полотно, разлейте по бутылкам из-под шампанского, закупорьте, обвяжите пробки проволокой, засмолите и храните в холодном месте.

В свое время был очень распространен еще один напиток, и, хотя он почти безалкогольный и как будто выпадает из направленности нашей книги, мы, в виде исключения, все же приведем его рецепт из-за простоты и результативности. Называется этот напиток просто ДОМАШНЕЕ ШАМПАНСКОЕ. Смешайте воду и сахар в соотношении 7/1, подогрейте, но не доводите до кипения, перелейте в бутыль и остудите до температуры чуть выше комнатной. Добавьте 1/80 часть разведенных дрожжей. После начала брожения подождите 1 час и разлейте воду по бутылкам. В каждую бутылку положите по куску сахара и капните несколько капель лимонной эссенции. Бутылки хорошо закупорьте,засмолите или перевяжите пробки проволокой, поставьте в погреб или другое холодное место. Начинайте проверять напиток примерно через три недели. Как только он начнет пениться, его можно употреблять.

ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ АРОМАТОВ

Для приготовления многих из тех напитков, о которых мы расскажем далее, можно использовать эссенции фабричного приготовления, но, не говоря уже о том, что они почти уже исчезли из продажи, даже в продукции лучших зарубежных фирм сейчас слишком много химии. Поэтому мы рекомендуем пользоваться ароматами собственного приготовления.

Растительные ароматы придают напиткам приятные возбуждающие свойства, повышающие аппетит. Из роз, яблок, груш и т.п. получают эфирные ароматы, из хвойных - бальзамные, успокаивающие, из перца и других специй - пряные.

Но ароматы, это не только приятный вкус и запах, многие из них обладают еще и целебными свойствами, в частности, антиокисляющими и бактерицидными, стимулируют слюноотделение, возбуждают функции печени и т.п. Например, семена хмеля способствуют повышению аппетита, анис, ромашка,мелисса,можжевельник, мята и другие помогают перевариванию пищи.

Концентрируются растительные ароматы или в отдельных частях растений: в листьях, почках, цветах, плодах, семенах, в коре, корневищах, или же во всем растении. Ниже мы перечислим растения, ароматы из которых используются для приготовления самых разных напитков - от прохладительных, до вермутов и ликеров.

Можжевельник,мята перечная, анис обыкновенный, бузина черная, чебрец, ангелика, чертополох, тысячелистник, полынь, тмин, цикорий, кориандр, майоран,ромашка, пажитник (донник), базилика,сосна, липа, шиповник, тамарикс. Кроме того можно использовать почти все ягоды и фрукты.

Чтобы создать запас растений для получения ароматов, надо эти растения предварительно высушить и хранить в герметически закрытых сосудах. Но если вы предпочтете покупать сушеные растения уже готовыми в аптеках, то проследите, чтобы они были последнего урожая, иначе в них не окажется необходимого количества ароматических веществ.

Перед тем, как что бы то ни было делать с сухими растениями, их нужно искрошить. Небольшие количества, в принципе, должны легко растираться в ладонях. Можно пользоваться и любыми домашними ручными или электрическими приборами для размола. Размельчаются растения до величины манных крупинок.

Далее мы опишем основные способы получения ароматов из растений.

РАЗМАЧИВАНИЕ. Ароматические вещества извлекаются при помощи растворителей: воды или спирта. Размачивая растения в спирте, нужно учитывать, что при 75-96% крепости легко растворяются эфирные масла, а при крепости ниже 45% растворяются большие танины, кислоты, углеводы и горькие вещества.Чтобы наряду с ароматами извлекались и другие вещества, влияющие на вкус и запах растворов, лучше всего использовать растворитель 45-55% крепости, то есть вполне годятся для этого крепкие сорта водок.

Размачиваемые растения должны быть полностью покрыты растворителем. В зависимости от объема, занимаемого растениями, соотношения частей веса растений и растворителя может колебаться от 1:5 до 1:10. Соотношение это больше, если использовать листья и цветы, и меньше, если использовать, например семена.

Свежие растения размачивают 3-5 дней, сухие 8-15 дней. Если вы хотите получить спиртовой раствор размачиваемой апельсинной или лимонной цедры, процесс должен продолжаться 3-4 месяца.

В качестве растворителя иногда можно использовать и вино.Например, отличный аромат можно получить, если 70 частей нарезанных ломтиками яблок, 29 частей айвы и 1 часть апельсинной цедры залить крепким белым вином и размачивать 2 месяца.

Самый распространенный способ размачивания - холодный. Для него нужно использовать сосуд из луженой меди, алюминия, стекла, то есть из любого материала,не портящегося под воздействием спирта и органических кислот. Такой сосуд, в принципе, нетрудно самому изготовить из обычной кастрюли или бидона. Его устройство изображено на рисунке 1. В нижнюю часть

вмонтируйте краник для извлечения раствора. Из металлической или пластмассовой сетки вырежьте по размеру сосуда нижнее сито Г и закрепите его на некотором расстоянии от дна на уголках или просто поставьте на деревянные бруски. На это сито положите растения Б и прикройте их еще одним ситом В в 5-7 см от верха сосуда. Жидкость, используемую для размачивания, наливайте до поверхности верхнего сита. Крышку А желательно оборудовать гидравлической системой, чтобы из сосуда не улетучивались спиртовые пары. Для этого крышку подберите чуть большего диаметра, чем сосуд, и с загнутыми вниз краями, а к сосуду припаяйте желобок и заполните его водой, как показано на рисунке.

?
???????????????? А
ЄЇ їє ?
???? ? ? ? ? ???? їє?????? Крышка
??? ? ??? ? ? ?
???????????????? В ???????
????????????? ?????????? Вода
????????????? ???????
???????????????? Б
?????????????
?????????????
?????????????
???????????????? Г
??? ??? ?
? ?????
?????????????

Рис.1

Но если вы хотите ускорить процесс, то воспользуйтесь другим способом - горячим размачиванием. Сосуд для него имеет такое же устройство, только крышка должна быть снабжена плотным запором наподобие как в скороварках, или другим образом хорошо крепиться к сосуду. Еще желательно снабдить крышку клапаном, чтобы обезопасить себя от неприятностей в случае забывчивости или неосторожности. Такой сосуд поместите в водяную рубашку, то есть,попросту, в любую емкость с водой, подложив под сосуд деревянные или металлические бруски, и нагревайте при такой температуре, чтобы жидкость не выпаривалась из сосуда.

Полученный в результате размачивания раствор можно использовать как таковой для приготовления напитков или дистилляции, о чем мы расскажем ниже. Также растворы эти можно использовать для размачивания других свежих растений,

чтобы еще больше обогатить их ароматами.

Другой способ получения ароматов - НАСТОЙ.Он самый простой. 5-10 г растений залейте 1 л крутого кипятка, плотно закройте сосуд и дайте настояться минут 10. Потом жидкость процедите.

Иногда срок настаивания раствора следует увеличить в зависимости от вида и консистенции используемых растений, а также от вашего вкуса. Например, хорошр известный аромат растительной смеси готовится так: на 1 часть зелени полыни положите 2,5 части цветов полыни и 2 части цветов базилики, ошпарьте и дайте настояться в течение трех дней.

Еще один наиболее распространенный способ - ОТВАР. При нем происходит наибольшее растворение полезных веществ растений. Так готовится, например, следующий аромат: на 100 мл воды положите 100 г сахара, добавьте несколько семян гвоздики, немного корицы и варите 15-20 минут. В результате получите отличный ароматный сироп.

Наиболее сложный, но результативный способ получения ароматов с их испарением и разделением - ДИСТИЛЛЯЦИЯ.

Дистилляция осуществляется в таких же условиях, при которых получают спирт из вина, плодовых и ягодных выжимков и т.п.

Ниже мы опишем два наиболее распространенных в домашних условиях способа дистилляции путем перегонки.

НЕПОСРЕДСТВЕННАЯ ПЕРЕГОНКА. При этом способе растения или просто варятся в воде,или используются растворы, полученные в результате размачивания,настоя или отвара. Дисциллированные цветы называют цветочной водой, розовые листья - розовой водой и т.п.

Изображенную на рисунке 2 установку для дистилляции можно без большого труда собрать в домашних условиях,приобретя необходимые части в магазин лабораторной посуды. Перегонный аппарат состоит из стеклянной колбы 1 емкостью около 1 л, оснащенной термометром 3, охладителя 2, по которому циркулирует холодная вода, соединяющей трубки 4, сосуда-сборника 5 и емкости для льда 6. Колбу с охладителем можно соединить или изогнутой стеклянной трубкой, один конец которой вставляется в пробку, закупоривающую колбу, а второй - в пробку, закрывающую охладитель, или же нужна специальная колба с боковой трубкой, как показано на рисунке.

Только учтите, что не стоит использовать резиновые пробки, так как дисциллируемая жидкость может приобрести неприятный запах. Лучше всего пользоваться втулками из натуральной пробки, но следите, чтобы в них не быдо трещин, а то парыбудут

улетучиваться в атмосферу.

Стеклянную колбу поставьте в обычном лабораторном треножнике на асбестовое сито, а охладитель закрепите на штативе или любой другой подставке. Охладитель резиновой трубкой соедините с водопроводным краном, а отводную трубку опустите в раковину. Учтите, что холодная вода в охладитель должна поступать в направлении, указанном на рисунке 2, то есть вливаться с того конца, через который выходит сгущенный пар, а выливаться в том конце, где пар поступает. Охладитель должен быть наклонен в сторону сосуда-сборника.

??

????? 3

??

??

??

?? 2

???? Вода ?

?????? ? ?

?????? ??????? ????????????????? ??????????

? ?? ????? ??????????????????????????? ???? 4

? ????? ?????????????????????????? ?

?Є ї ? ??????????????????????? ??? ????? ?

? Є ? ? є? ?Є

??? ??? Холодная ?? ??

??? Є ї є ї??? вода ?????????

?? Ї Є Ї ї ????? 1 ?? ????? 5

???????????????? ? ?? ?? ?

?оо о о оо о оо? ?О О О О?? ??О О О О?

?? оо о о оо оо ? ? ? ? О О О?? ??О О О ? ? ?о оо о о оо о ?? ? ? О О О?? ??О О О? ? ?????????????????? ? 6 ???? О О ????????????????????? О О ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ?О О О О О О О О О О О О О О О?

\\|// ??????????????????????????????

???

? ?

? ?

?? ??

?????

??? ???

?? ?????

??????? ???

??????? ?

Рис.2

Последовательность работы с описываемым аппаратом

такова: стеклянную колбу наполните дистиллируемым составом на 2/3 объема, соедините с охлидителем, пустите воду в охладитель и нагревайте колбу на электрической или газовой плитке. Чтобы состав кипел равномерно, положите еще до нагревания в колбу несколько кусочков пористого фарфора. Образующийся после закипания состава пар из колбы поступает в охладитель, там сгущается и собирается в сосуде-сборнике. Но если вода недостаточно холодная, то пар может не сконденсироваться в охладителе и улетучиться в атмосферу. Лед вокруг сосуда-сборника особенно необходим, если вы имеете дело с легко испаряющимися ароматами.

ПЕРЕГОНКА С ВОДЯНЫМ ПАРОМ. Суть этого способа в том, что пары ароматов вовлекаются в охладитель водяным паром.Так обычно выделяют эфирные масла из мяты, ели, тмина и подобных растений.

Устройство для перегонки с водяным паром показано на рисунке 3. Оно состоит из парового сосуда ПС, металлического змеевика З, колбы с растениями Р, охладителя О, сборника дистиллята СА, насыщенного ароматами, и источников нагревания ИН. Колба с растениями должна быть наклонена в сторону змеевика, охладитель - в сторону сборника дистиллята.

Вода ? О

?? З ?????????????

???? ?????????????? ??????????????????????????

?????? ????? ? ? ????????????? ? ПС ?????? ????? ????? Холодная ? ?????

??? ?? ??? ????? ??????? вода ? ? ?СА ??? ????????? ??????? ? ??? ??? ? ???? ?? ? \\|// ? ? ? ?О О? ?О О? ???? ? ??? ? ? ? ? О ?. . . .? О ? ???? ?? ? ? ? ??? ? ??? ?О О?????????О О? ????- - - ? ? ? ??????????? ? О О О О О О О ? ??? - ??- -? ?? ?? ?о о? оо о?Р ??????????????????

?- - - - ? ????? ?оо ? о оо? Лед

? - - - -? ??? ??? ? о о о ?

?????????? ?? ????? ??????????? ???????????? ??????? ??? ? ? ? ? ? ? \\|// ? ??????? ? \\|//

??? ИН ???

? ? ? ?

? ? ? ?

?? ?? ИН ?? ?? ИН

????? ?????

??? ??? ??? ???

?? ????? ?? ?????

??????? ??? ??????? ???

??????? ? ??????? ?

Рис.3

Паровой сосуд делают обычно из оцинкованной жести, объем его, как правило, 5-10 л. Желательно оснастить его трубкой-уровнемером и обязательно - стеклянной трубкой-клапаном. Длина этой трубки должна быть не менее метра,а ее диаметр 0,5-1 см. Трубка-клапан крепится в сосуде при помощи втулки, желательно из натуральной пробки, плотно пригнанной к краям горлышка сосуда и неимеющей трещин. Водяной пар может на пути своего движения встретить противодействие, тогда повышение давления в сосуде вытолкнет воду по трубке-клапану наружу. Иначе может произойти поломка всего приспособления и даже взрыв. По уровню воды в стеклянной трубке можно определить давление пара в сосуде во время работы.

В медном змеевике происходит дополнительный перекал пара, что повышает дистилляционную способность перегонки.

Из парового сосуда перекаленный в змеевике пар поступает в колбу с растениями через трубку, почти касающуюся дна колбы. Уже обогащенный ароматами пар выходит из колбы через другую трубку в верхней части колбы и поступает оттуда в охладитель, там конденсируется и вытекает в сборник. Происходит, по сути, процесс постоянного ошпаривания растений перегретым паром.

Дистиллят ˚ Дистиллят ˚

????????? ???? ????????? ????

? ? ? ? ? ? ? ? Эфирное? ? ? ? ? ? ?? ?????? ? . . . ? ? .??????? масло?? ? ? ?? ?? ? ? ?? ? Вода?. . . .? ?. ????? ?

? ? ? ? ? ? ?? ? ???? ? . . . ? ? .? ???

?. . . .? ?. ? ? ? ˚ Вода ?. . . .? ?. ? ˚ Вода

? . . . ? ? .? ? ? ? . . . ? ? .?

?. . . . . ? ? ? ?. . . . . ?

Вода? . . . . . .? ? ? ? ? ? ? ? ? ??

?. . . . . ???? ? ?? ? ? ? ? ? ?Эфирное

? . . . . . .?????? ? ? ? ? ? ? ??масло

????????????? ?????????????

Рис.4

Собирать полученный после перегонки с водяным паром состав лучше всего в сосудах, устройство которых показано на рисунке 4. Левый сосуд используют, если масла легче воды, а правый - если тяжелее. Отделенные от воды в этих сосудах масла обычно растворяют в спирте 50-80% или просто в водках крепких сортов, но без собственных добавок, и используют как эссенции для приготовления большой гаммы напитков.

СТАРЫЕ РУССКИЕ ВОДКИ

Надо признаться, что сейчас даже само слово "водка" во множественном числе вызывает недоумение. Разница между тем,

что нынче продается в бутылках, пусть под разными названиями, чаще всего только в цене, да в количестве неприятного вида пятен, появляющихся на поверхности перелитой в стакан жидкости. А, между тем, нынешняя водка имеет довольно мало общего с тем, что издавна называлось водками на Руси и заслуженно получило всемирную славу. Кроме того, что продавалось множество сортов водок реально и значительно отличавшихся друг от друга,в приличном доме ставить на стол магазинную бутылку считалось дурным тоном. Настоящая хозяйка всегда старалась придать угощению неповторимое своеобразие собственными руками. Мы считаем, что неплохо было бы возродить эту традицию. Кроме того, приготовленная в домашних условиях водка имеет не сравнимые с магазинной вкус и запах;налитый в графинчик и прошедший через умелые хозяйские руки напиток вызывает у сидящих за столом совсем не то отношение,что обычная безликая бутылка, его уже кажется грех пить стаканами до умопомрачения.

Но, прежде чем дать несколько рецептов домашних водок, мы расскажем, как можно очистить обычную водку или питьевой спирт от часто имеющихся у них неприятных запахов. Сделать это нетрудно, в особенности если у вас есть дача или садовый участок.

Возьмите несколько сухих березовых поленьев и сложите из них костер. Когда уголья дойдут до самой высокой температуры и уже рассыпятся, совком переложите их в глиняный горшок, сдуйте как можно чище всю золу и плотно закройте горшок крышкой, чтобы уголья потухли. Затем выньте их из горшка, еще раз обдуйте, остудите и истолките, но не слишком мелко. Положите истолченные уголья в бутыль из расчета примерно 50 г на 1 л и залейте водкой или спиртом. В течение следующих трех недель каждый день встряхивайте бутыль 3-4 раза. Затем дайте водке постоять еще неделю, но уже не встряхивайте. После этого водку профильтруйте, перелейте в чистую бутыль, положите в нее очень тщательно перебраный и как можно более крупный изюм 30-40 г на 1 л и 3-4 г фиалкового корня, мелко изрезанного на кусочки. Дайте постоять еще 12 дней и снова профильтруйте. Готовый напиток должен быть полностью лишен посторонних запахов и привкусов. Только учтите, что если вы будете настаивать спирт, а потом разбавлять его, то обязательно пользуйтесь кипяченой холодной водой, иначе смесь замутится и побелеет.

Далее можно по желанию придать водке более всего приятный для вас цвет. Табличка цветов и соответствующих им растений очень проста: синюю водку настаивают на васильках,

желтую - на шафране, зеленую - на мяте, красную - на чернике, фиолетовую - на семенах подсолнечника, коричневую - на скорлупе кедровых орехов.

Густоту и насыщенность оттенка вы можете по собственному вкусу варьировать в зависимости от количества растений и времени настоя.

Для приготовления водок по следующим далее рецептам следует пользоваться дистилляционным аппаратом непосредственной перегонки, описанным выше и изображенным на рисунке 2. Остается только добавить, что мы приводим полные рецепты, составленные еще в те времена, когда со специями и пряностями, как, впрочем, и с остальными продуктами, не было нынешних сложностей. Но ничего страшного не произойдет, если для какого-то рецепта вы не сможете достать одного-двух ингредиентов.Главное сохранить принцип, напиток все равно получится много лучше обычного.

ВОДКА БЕЛАЯ МОСКОВСКАЯ СТАРИННАЯ. 40 г имбиря, 40 г калгана, 40 г шалфея, 40 г мяты, 40 г аниса залить 1 л спирта и настоять в течение 18 дней. Затем добавить в настой 1,5 л холодной сырой воды (если у вас на участке есть ключевая, то лучше всего ее) и все вместе перегнать через дистилляционный аппарат. Если вы вместо спирта использовали водку, то можно ее не разбавлять водой или разбавить совсем немного.

ВОДКА СТАРИННАЯ ЕРОФЕИЧ. 35 г мяты, 35 г аниса, 35 г крупно истолченных померанцевых орешков залить 1 л очищенной на березовых угольях водкой и поставить на 12 дней в теплое место. После этого водку можно употреблять и не сливаю гущу, но, в принципе, гущу можно использовать и еще раз, залив половинной порцией водки и поставив в тепле на месяц.

ВОДКА С МИНДАЛЬНЫМ ЗАПАХОМ. Возьмите самые молодые побеги рябинового дерева, очистите их от кожицы и белые стебельки как можно мельче нарежьте кусочками. Эти кусочки залейте самым простым вином, желательно белым крепким, в соотношении объемов 1:4 (1 часть побегов и 4 части вина) и перегоните через дистилляционный аппарат.Если миндальный запах вам покажется слаб, положите еще побегов по своему вкусу и снова перегоните.

ВОДКА ТМИННАЯ СКОРОСПЕЛАЯ. 350-400 г тмина залейте 1 л воды и перегоните через дистилляционный аппарат. Полученная тминная вода может храниться при низкой температуре в холодильнике или на леднике в погребе несколько месяцев. Когда потребуется тминная водка, совсем чутьчуть подсластите воду, влейте ее в водку по вкусу, и напиток готов.

ВОДКА ЗАПЕКАНКА. В самую простую водку положите от

1/10 до 1/5 объема сухих лимонных корок, дайте постоять хотя бы несколько часов и все вместе перегоните через дистилляционный аппарат. Возьмите бутыль из как можно более толстого стекла и положите на 1 л перегнанной водки 6 г корицы, 1 г кардамона, мускатный орех, все это предварительно мелко истолченое. Бутыль закупорьте и обмажьте крутым ржаным тестом в три пальца толщиной. Если вы готовите напиток на даче и у вас есть печь, то как только она начнет остывать, поставьте в нее бутыль на ночь. Утром выньте и оставьте в комнате. Так повторяйте 4 дня подряд. Если нет печи, то пользуйтесь остывающим духовым шкафом, но ставить в нее бутыль надо тогда по крайней мере раз 8. После приготовления водку профильтруйте и можете слегка подсластить, но кладите не более 250 г сахара на 1 л водки.

ПЕННИК ИЗ РЯБИНЫ. Возьмите около килограма зрелой рябины, но чтобы она была собрана до морозов, и раздавите деревянным пестиком в ступке. Переложите в бутыль, залейте 10-12 л свежего хлебного кваса и добавьте 50-70 г дрожжей. Оставьте квас бродить в комнате при температуре примерно 16 С. Когда брожение почти закончится, что вы определите по прекращению активного выделения газа, всю массу вместе с рябиной, перемешивая, перелейте в колбу дистилляционной установки и перегоните несколько раз, добиваясь такого состояния напитка, чтобы он не имел посторонних неприятных запахов.

Все описанные водки в хорошо закупоренных бутылках могут храниться практически неограниченное время, не теряя вкуса и аромата, и даже наоборот, приобретая с годами особое благородство.

РАТАФИИ ИЛИ СЛАДКИЕ ВОДКИ

Описанные нами ранее водки, даже если в них добавляется небольшое количество сахара, являются, в основном, напитками достаточно жесткими по вкусу и считались всегда по преимуществу мужским питьем. Женщина, если же и пригубляла рюмку, то настоящей сладкой водки, которую называли ратафией. Приготавливалась она, обычно, на основе спирта крепостью 90%, и потому мы в рецептах тоже будем называть именно спирт, но, поскольку, сейчвс даже питьевой спирт, и даже в Сибири, месте традиционной его продажи, стал большой редкостью, то вы можете использовать вместо него водку, учитывая, однако, соотношение крепости. То есть, если в рецепте для спирта указано количество добавляемой воды, можете или не употреблять ее вовсе, или употребить совсем немного, в зависимости от вашего вкуса и крепости используемой водки.

Основной принцип приготовления сладких водок мы опишем на примере малиновой ратафии. Самую зрелую и очень чисто перебранную малину засыпьте в бутыль и залейте спиртом так, чтобы едва покрыло ягоды. Держите в солнечном месте 3 дня. Спирт слейте. Затем отдельно приготовьте сироп. На 1 л спирта берется 200 г воды и 200 г сахара. Сначала воду с сахаром вскипятите два раза,полностью снимите накипь и медленно,постоянно помешивая, влейте в горячий сироп спирт через специальный фильтр. Фильтр делается так: возьмите воронку, выложите ее изнутри слоем ваты, на него положите слой хорошо истолченных, но не гашенных водой березовых угольев, а сверху накройте фланелью. Затем через такой же фильтр всю смесь налейте в бутылку до начала горлышка, как можно лучше закупорьте и поставьте на несколько недель в теплое место, чтобы водка как следует отстоялась. Потом осторожно, стараясь не взболтать осадка, перелейте чистую водку в другую бутылку, и ратафия готова.

Описанный основной способ можно несколько разнообразить для приготовления ратафий других видов. Приведем ряд рецептов.

РАТАФИЯ С КАРДАМОНОМ. На 1 л спирта засыпьте в бутыль 20 г крупно истолченного кардамона и поставьте на 2-3 недели в теплое место. Затем проведите все те же операции,что и при изготовлении малиновой ратафии, только сахара можете добавить граммов на 50-70 больше.

РАТАФИЯ С ГВОЗДИКОЙ. На 1 л спирта возьмите 8 г гвоздики, 2 г корицы, 2 г лимонной цедры, хорошо вымойте, высушите и крупно истолките. Через 3 недели проделайте все так же, как с малиновой ратафией, но воды добавьте на 100 г больше.

РАТАФИЯ МЯТНАЯ. 1 л спирта настаивается на 30-40 г сушеной мяты, далее приготовляется как вышепоименованная.

РАТАФИЯ АНИСОВАЯ. На 1 л спирта 20-30 г аниса, 1 г корицы, 1 г гвоздики, 3 г лимонной цедры, далее приготовляется как вышепоименованная, но можно еще на 50 г воды более.

РАТАФИЯ ЛИМОННАЯ ИЛИ АПЕЛЬСИННАЯ. На 1 л спирта 60-70 г срезанной, самой верхней цедры лимона или апельсина. Настаивается 2-3 месяца в теплом месте, далее приготовляется как вышепоименованная.

РАТАФИЯ ИЗ ПЕРСИКОВЫХ КОСТОЧЕК. Истолките персиковые косточки, наполните ими бутыль наполовину и залейте туда очищенной водки до начала горлышка. Поставьте в солнечное место на 4-5 недель. Затем просто насыпать туда сахар из расчета 200 г на 1 л напитка и перемешать. А можете, если хотите чтобы ратафия была слабее, сначала сварить сироп,

добавив в это количество сахара стакан воды и выкипятив его до густоты. Тогда этим сиропом разбавьте ратафию, перемешайте,дайте отстояться несколько часов и перелейте в чистую бутылку через полотняный фильтр.

РАТАФИЯ ИЗ ТРЕХ СОРТОВ ЯГОД. Возьмите 2400 г вишни, 600 г красной смородины и 600 г малины,все вместе истолките в фарфоровой ступке или, на крайний случай, в эмалированной кастрюле, переложите в широкую миску, и дайте отстояться часов 6. Затем из смеси отожмите сок, лучше всего под прессом,но можно обойтитись собственными руками с салфеткой. Сок взвесьте и на каждые его 400 г влейте 400 г очищенной водки, как следует перемешайте. Полученную смесь опять взвесьте и на каждые его 400 г положите 100 г сахара; когда он полностью растает, опять взвесьте и на каждые 400 г этого состава положите 4 г толченого горького миндаля, 1 г корицы и 1 г гвоздики. Все вместе смешайте, залейте в бутыль, как можно крепче закупорьте пробкой и поставьте в солнечное место на 6 недель. Каждый день напиток необходимо 3-4 раза хорошенько взбалтывать. Затем ратафию профильтруйте через полотно, перелейте в чистые бутылки, закупорьте и храните в прохладном темном месте.

ЛИКЕРЫ

При классическом приготовлении ликеров, так же как и ратафий, обычно использовался спирт, но в рецептах последнего времени он даже не упоминается и по причинам опять же не кулинарным, а чисто торговым. Мы все же будем придерживаться и тут спиртовой рецептуры (вдруг кому-то повезет), но как и с ратафиями вы можете вполне пользоваться водкой, соответственно уменьшая количество воды для разведения ликера.

Наполнителями для ликеров могут служить и покупные эссенции, более того, многие бывающие в продаже ликеры, даже импортные, приготовлены на основе не натуральных эссенций, а искусственно созданных химических соединений, иммитирующих различные вкусы и запахи,да еще с применением красителей. Но чистый ликер, а не грубая под него подделка, может быть создан только при помощи естественных ароматов, то есть составов и эссенций из натуральных продуктов, способами, описанными нами в главе о получении ароматов. Рецепты с иными, нестандартными наполнителями, будут приведены далее.

Общие принципы приготовления ликеров в основном достаточно просты. На 1 л спирта возьмите 400-600 г воды и 800-1100 г сахара. Сначала положите сахар в воду, несколько раз доведите до кипения, как можно тщательнее снимите накипь и немного остудите. Затем заправьте спирт выбранным вами

наполнителем. Количество эссенции для ликера трудно рекомендовать даже приблизительно, так как оно слишком зависит от вашего вкуса и от концентрации самой эссенции. Но, если вы еще не знаете своего вкуса и у вас совсем нет опыта, то постарайтесь,чтобы цвет разбавленного спирта сделался по насыщенности хотя бы в треть цвета наполнителя и чтобы запах наполнителя естественно ощущался через естественный запах спирта. Во всяком случае учитывайте,что поначалу любой компонент лучше не доложить, чем переложить, первое всегда легче исправить.

В слегка остывший, но еще горячий сироп, постепенно его помешивая, медленно влейте заправленный спирт. Дайте постоять 10-20 минут, потом процедите состав через воронку с угольным фильтром, устройство которого описано в рецепте приготовления малиновой ратафии. Ликер налейте в бутыль, закупорьте и поставьте в теплое место на несколько недель. Затем осторожно, чтобы не взболтать осадок, который, возможно, появится, перелейте в чистые бутылки, хорошо закупорьте и храните в темном прохладном месте. В принципе, ликер можно начать употреблять уже через сутки, но чем дольше он у вас простоит, тем будет вкуснее.

Для ускорения, но не для улучшения процесса приготовления ликеров, можно воспользоваться еще таким способом. Сначала приготовьте сироп из расчета на 1 л воды 2 или несколько больше, по вкусу, килограмма сахара. Снимите накипь и в горячий еще сироп медленно вылейте вдвое больше спирта, чем воды. Состав хорошо взболтайте. Этот разбавленный спирт остудите и храните в плотно закрывающемся стеклянном сосуде. Когда вам потребуется ликер, заправьте заготовленный напиток любой из эссенций и дайте настояться не менее суток. Способ этот удобен, но лишает ликер возможности храниться долгое время.

Ниже мы приведем еще несколько рецептов ликеров, имеющих некоторые технологические отличия.

РОЗОВЫЙ ЛИКЕР. Соберите только что распустившиеся бутоны роз, обрежьте у них белые кончики, сложите в бутыль и залейте спиртом так, чтобы он только покрыл лепестки.Состав поставьте на солнце на три дня. Затем спирт слейте, бутоны выбросьте и этим же спиртом залейте свежие бутоны. Потом все это повторите еще раз. Получившийся настой как следует процедите.Далее приготовьте розовую воду при помощи дистилляционного аппарата, как указано в главе о способах приготовления ароматов. Приготовьте сироп из 400-600 г розовой воды и 800 г сахара и разведите его настоенным на бутонах

спиртом как указано выше.

ЛИКЕР С ВАНИЛЬЮ. На 3 л спирта положите 4-5 г ванили, 4-5 г вымытой, но не толченой корицы, и 3 гвоздики. Добавьте 600-700 г холодной отстоявшейся кипяченой воды и поставьте на две недели на солнце. Потом процедите и смешайте с сиропом из 600-700 г воды и 2-2,5 кг сахара обычным способом.

ЛИМОННЫЙ ИЛИ АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР. Срежьте самую верхнюю лимонную или апельсиновую цедру, если свежую, то 70-100 г, если сухую, то вдвое меньше, залейте литром спирта и 600-700 г холодной отстоявшейся кипяченой воды, поставьте недели на три в теплое место, затем смешайте с сиропом обычным способом.

ЛИКЕР МАЛИНОВЫЙ. Самые свежие, спелые и чисто вымытые ягоды разотрите, отожмите в холстяном мешке и дайте соку стечь полностью. 500-700 г этого сока смешайте с 1-1,2 кг сахара, по вашему вкусу, три раза доведите до кипения и полностью снимите накипь. Сироп остудите, влейте в него 1 л спирта, далее процеживайте, настаивайте и разливайте обычным способом.

ЛИКЕР ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ. Тщательно переберите свежую землянику, засыпьте ее в бутыль и залейте спиртом так,чтобы ягоды едва покрывало. Поставьте на два дня в теплое но затененное место, затем слейте спирт в чистую посуду через полотняный фильтр. Потом возьмите другую землянику, залейте ее водой и дайте постоять три дня в теплом месте. Слейте воду, профильтруйте; на 200 г этой воды положите 400 г сахара, три раза вскипятите й очистите от накипи. Затем этим количеством сиропа разведите 1 л заготовленного ранее земляничного спирта и можете сразу употреблять, но лучше дать ликеру немного настояться.

ЛИКЕР МАРАСКИН. Этот напиток требует довольно больших затрат времени на приготовление, но тот, кто на них пойдет, будет вознагражден одним из лучших ликеров. Сначала при помощи дистилляционного аппарата надо приготовить 3 л малиновой воды, 1 л вишневой воды и 1 л воды померанцевых цветков. Если в ваших краях не растет померанец или вы не сможете его достать, то, в принципе, можно обойтись любой цветочной водой,добавив в нее немного цедры любых цитрусовых. Все воды смешайте, разведите в них 6 кг сахара и налейте 3-3,5 л очищенного углем спирта. Напитком заполните бутыль с узким горлышком, очень плотно ее закупорьте, если есть возможность,то залейте пробку смолой или сургучом, и поставьте бутыль в темное место при комнатной температуре на 6 месяцев. Потом осторожно перелейте ликер в чистую бутыль, чтобы не

взболтать осадок. Сам осадок можно профильтровать через фланель в отдельную бутыль и тоже употреблять. Далее ликер хранят закупоренным в прохладном месте сколь угодно долго, со временем он только улучшает свои вкусовые качества.

КОФЕЙНЫЙ ЛИКЕР. Сварите 50 г чистого молотого кофе в 200 г воды, перелейте отвар в плотно закрывающуюся посуду и дайте настояться примерно сутки. Отстоявшуюся жидкость профильтруйте через полотно и залейте 500 г спирта и сиропом из 500 г воды с 200-250 г сахара. Уже через несколько часов начинайте фильтровать ликер и добейтесь полной прозрачности. Напиток можно употреблять сразу, но чем он больше выдерживается, тем становится ароматней.

ЯИЧНЫЙ ЛИКЕР. Его можно приготовить двумя способами. Самое простое - аккуратно отделите от белков 8 яичных желтков, положите в фаянсовую миску. Насыпьте туда 200 г сахара и пакетик ванили. Тщательно разотрите всю массу, чтобы она стала однородной, перелейте в бутылку и добавьте 500 г коньяка. Смесь закупорьте, хорошо взболтайте и выдерживайте несколько недель при комнатной температуре. Второй способ годится, если вы сумеете достать хотя бы 150 г спирта. Тогда 6 яичных желтков смешайте с 250 г сахарной пудры, 1/2 пакетика ванили и 2 банками сгущеного молока. Все это разотрите до однородной массы и залейте спиртом. Как и в первом случае ликер в закрытой бутылке надо выдержать несколько недель.

ПИВО

Мы предложим вам три рецепта пива, но какой из рецептов выбрать, будет зависеть, скорее всего, не от вашего вкуса, а от того, что из необходимых составляющих вы сможете достать. К сожалению, самое основное для пива - солод и хмель, нынче не слишком распространены. Однако, предположим, что вам удалось приобрести и то и другое. Тогда мы рекомендуем вам следующий рецепт.

ДОМАШНЕЕ ПИВО. В бочонок налейте 2 ведра холодной воды, размешайте в них 0,5 ведра ячменного солода и оставьте на ночь. Утром перелейте все это в котел, добавьте полную чайную ложку соли и два часа кипятите на медленном огне. Затем добавьте 6 стаканов хмеля и варите еще минут 20. Потом жидкость профильтруйте через марлю, залейте в бочонок и остудите. Добавьте чашку дрожжей,чашку патоки, размешайте и дайте постоять день. Пиво разлейте по бутылкам, подождите еще около суток и только затем откупорьте. И уже через сутки напиток готов к употреблению.

Но если солода не нашлось, то попытайтесь сами изготовить его подобие, для чего воспользуйтесь следующим рецептом.

АНГЛИЙСКОЕ ПИВО. Возьмите 3-3,5 кг ячменя или овса и, постоянно помешивая, высушите зерна так, чтобы они даже не поджарились. Для этого, конечно, лучше всего использовать под русской печи через несколько часов после растопки, но, в принципе, можно добиться того же результата и в остывающем духовом шкафу. Зерна истолките, насыпьте в котел или иную посуду и залейте 15 л воды температурой 65 С. Хорошо размешайте, дайте постоять часа 3 и осторожно слейте жидкость.Снова залейте оставшиеся в котле зерна 12 л воды температурой 72 С и через 2 часа слейте. И еще раз залейте зерна 12 л воды, но уже холодной, и слейте через 1,5 часа. Все три слитых воды перемешайте. В 2,5 ведрах теплой воды разведите 6 кг патоки, влейте в приготовленную жидкость, добавьте 200 г хмеля и все вместе вскипятите,постоянно помешивая. Через 2 часа, когда жидкость остынет, влейте в нее 2 стакана дрожжей, размешайте и оставьте при комнатной температуре. Когда процесс активного брожения закончится, пиво перелейте в бочку и оставьте ее открытой на 3 суток. Затем заколотите втулкой и через 2 недели получите готовое пиво.

Но, если вам не удалось достать ни солода, ни хмеля, то специально для вас мы нашли в старых русских кулинарных книгах рецепт, как будто рассчитанный именно на нашу ситуацию с продуктами.

ПИВО ИЗ СОСНОВЫХ ПОБЕГОВ. Срежьте молодые побеги сосны длиной 5-8 см, порежьте на мелкие кусочки, залейте водой и варите после закипания 30-40 минут, жидкость процедите через сложенную в несколько слоев марлю. Затем на каждые 12 л этой жидкости положите 800 г сахара и варите до тех пор, пока сироп не загустеет до консистенции патоки. Слейте его в бочонок,закупорьте и храните в сухом прохладном месте. Срок хранения может быть до одного года. Когда вы захотите приготовить пиво, то на каждые 15 бутылок воды возьмите 1 бутылку соснового отвара, смешайте и прокипятите 2 часа на медленном огне. Остудите, налейте в бочонок и оставьте бродить на 2-3 суток.Потом разлейте по бутылкам и закупорьте.

Любой вид домашнего пива, особенно если вы сварили его много, а храните не в самых благоприятных условиях, имеет шанс киснуть. Чтобы поправить такое положение, есть довольно простой способ. Добавьте в пиво свежего меда из расчета 1 часть меда на 75 частей пива, предварительно разведя мед в небольшом количестве того же пива.

СОДЕРЖАНИЕ :

Введение . . . . . .

Плодово-ягодные вина . . . . . .

Наливки . . . . . .
Домашние шампанские . . . . . .
Основные способы получения ароматов . .
Старые русские водки . . . . . .
Ратафии или сладкие водки . . . . . .
Ликеры . . . . . .
Пиво . . . . . .

"... Что-то, воля ваша, недоброе та
ится в мужчинах, избегающих вина,игр
общества прелестных женщин, застоль
ной беседы."
М.Булгаков

Своей книгой все, принимавшие участие в ее создании, хотят внести посильную лепту в дело борьбы с пьянством и алкоголизмом. Пусть эта фраза не вызовет у вас усмешки. Действительно, с пьянством можно бороться разными способами. Например, выстроить страну в километровые очереди у винных магазинов, уменьшить вдвое продажу спиртных напитков и при том в известное количество раз увеличить потребление всевозможной дряни на душу населения.

Мы же, как ни странно, считаем, что лучше пить хорошие напитки и столько, сколько хочется, чем плохие, и столько, сколько удастся достать. Страны, которые славятся своими винами, где несколько бочек прекрасного муската в крестьянском дворе - не большая редкость, умудряются обходиться вовсе без вытрезвителя,этого непременного атрибута наших городов,борющихся за звание коммунистических. И валяющийся под забором пьяница, упившийся армянским коньяком, французским шампанским или рязанской наливкой, столь же редок, сколь и человек, заболевший от переедания черной икры.

Все это очень благородно, может заметить читатель, я и без особых уговоров согласен пить хорошее,но где его взять? Вот в этом мы как раз и хотим помочь своей книгой.

Нет, конечно, марочный коньяк и шампанское вы с его помощью не изготовите. Но, если у вас есть немного свободного времени, чуть-чуть желания, минимум способностей, то, внимательно прочтя эту книгу, вы сможете практически при помощи простейших подручных средств изготовить любые спиртные напитки по своему вкусу.

Всего одно замечание по поводу пользования книгой. Не надо рассматривать ее просто как сборник рецептов. Если, предположим, вы решили приготовить яичный ликер, то не ищите его в содержании, а внимательно прочтите всю главу,посвященную ликерам. Это займет совсем немного

времени, но вы поймете основные технологические принципы приготовления интересующего вас вида напитков и значительно облегчите себе процесс приготовления конкретного ликера.

А еще лучше, спокойно прочтите всю книгу целиком и потом с полным знанием дела выбирайте, что вам более всего хотелось бы иметь в своем домашнем погребе или баре.

Желаем вам успеха в приготовлении и удовольствия в употреблении.

Плодово-ягодные вина

Виноград не является самой распространенной культурой, произрастающей на территории нашей страны, потому мы решили остановиться на технологии приготовления вин из тех плодов и ягод, что чаще всего встречаются как на большинстве садовых участков, так, пока еще, и в магазинах. Правда, наша винодельческая промышленность в последние годы сделала все, чтобы окончательно отвратить людей от плодово-ягодных вин. Однако, на самом деле, ее продукция, справедливо получившая в народе наименование "плодово-выгодной", не имеет никакого отношения ни к настоящим плодам и ягодам,ни к настоящему вину. А вот в домашних условиях из самого обычного сырья вполне можно получить напитки самых высоких достоинств.

Основой для приготовления домашнего вина являются:натуральный сок, сахар и вода. Чтобы получить сок, можно использовать выпускаемые промышленностью прессы и соковыжималки.

Первая технологическая операция - плоды и ягоды надо вымыть и раздробить.

Твердые плоды и ягоды можно просто ополоснуть под струей воды, не вынимая из посуды, но такие нежные ягоды, как малина или земляника, следует выложить на решето и погрузить вместе с ним несколько раз в таз с водой или прополоскать под душем. Затем ягоды нужно переложить в эмалированную кастрюлю и передавить пестиком. Полученная дробленая ягода называется мезга.Из нее с помощью пресса и получают готовый сок.

Для того чтобы раздробить твердые ягоды и плоды, как яблоки,слива, брусника,черная смородина и им подобные, надо предварительно разрезать их на дольки и удалить косточки. Затем лучше всего получить мезгу с помощью мясорубки, желательно из эмалированной или нержавеющей стали, чтобы плоды не соприкасались с железом, от него сок темнеет и ухудшает свои качества. Но слишком мелко дробить плоды и ягоды не следует - мезга будет хуже отдавать сок.

Чтобы получить максимум сока из таких ягод, как крыжовник, слива, черная смородина или брусника, надо

подвергнуть их тепловой обработке. Мезгу положить в эмалированную кастрюлю. налить туда 15% воды от количества ягод, нагреть до температуры 60-70 С , непрерывно помешивая, и выдержать при этой температуре минут 30. Потом можно переносить эту горячую мезгу в соковыжималку или под пресс.

Подготавливая сок к изготовлению вина, можно тепловую обработку заменить настаиванием или подбраживанием мезги в течение 2-3 дней при комнатной температуре. Но остальные ягоды, кроме черной смородины,сливы,крыжовника и брусники,не требуют никакой предварительной подготовки мезги до начала получения сока. В среднем из 1 кг плодов и ягод получается около 0,6 л сока.

Следующий процесс - уже непосредственно само получение сока из мезги. Для него надо сделать белый полотняный мешок по размеру корзины пресса. В мешок положить мезгу, завязать и поместить под прижимной диск. Давление винта с диском увеличивают постепенно, чтобы получить больше сока. Когда он перестает поступать, винт откручивают,оставшийся в мешке жом перекладывают в эмалированную кастрюлю, слегка разбавляют водой и вновь повторяют всю операцию. Лучше всего залить жом горячей водой в количестве 10% от веса жома и дать постоять пару часов.

Обычно в полученном таким образом соке остаются частички мякоти, поэтому его следует профильтровать через конусообразный полотняный или шерстяной мешок. Но это не относится к соку из абрикосов, он при фильтрации ухудшает вкусовые качества и изменяет естественный цвет.

Затем нужно снизить кислотность сока, разбавив его водой, и одновременно увеличить сахаристость, потому что своего сахара в соке недостаточно для получения после брожения крепости 14-15'. Но слишком много сахара класть тоже нельзя - процесс брожения затормозится и содержание спирта в готовом вине будет недостаточным. Лучше всего придерживаться следующих пропорций смеси: 1 л вишневого сока, 0,5 л воды, 350 г сахара; 1 л смеси соков из красной и черной смородины,1,1 л воды,530 г сахара; 1 л малинового сока, 0,5 л воды, 370 г сахара; 1 л черничного сока, 0,2 л воды, 300 г сахара; 1 л яблочного сока, 0,1 л воды, 240 г сахара; 1 л сока крыжовника, 0,2 л воды, 250 г сахара.

Пропорции для других видов сока вы легко сможете вычислить сами по аналогии с приведенными пропорциями и собственному вкусу.

Такая смесь свежего натурального сока, воды и сахара называется сладким суслом. Сахар в сусло можно класть любой,

кроме рафинада, так как содержащийся в нем ультрамарин задерживает процесс брожения.

Следующий этап - непосредственно само брожение, один из самых важных в приготовлении вина. Для него лучше всего использовать разводку, то есть чистую культуру винных дрожжей. Ее иногда на самых законных основаниях можно приобрести на заводе плодово-ягодных вин или в бродильных лабораториях научно-исследовательских институтов. Но если у вас нет такой возможности, то попробуйте брожение на диких дрожжах,некоторое количество которых всегда находится на поверхности плодов и ягод. Если такие дрожжи вместе с кожицей попадают в сусло, то оно забраживает само собой. Для надежности можно добавить в сусло еще и горсть изюма. С одной стороны, изюм - это еще и дополнительный источник диких дрожжей, а с другой - он делает вкус вина более благородным.

Однако, если и после этого брожение на диких дрожжах будет проходить недостаточно активно, то через три дня после приготовления сусла добавьте в него совсем немного обыкновенных хлебных дрожжей, иначе сусло или закиснет , или совсем потеряет кислотность. Совсем нельзя применять только пивные дрожжи: они не выдерживают повышения концентрации спирта, и процесс брожения прекратится раньше времени.

Итак, завершив подготовку сусла, возьмите стеклянный баллон емкостью 10-15 л и заполните его не более, чем на 2/3 объема. Горлышко баллона заткните пробкой из любого материала, пропускающего воздух, лучше всего из ваты, и оставьте в защищенном от яркого света, но не совсем темном месте. Активное брожение должно начаться через 2-3 дня. Примерно через 20 дней брожение закончится, и полученный виноматериал еще 10-15 дней осветляется, в осадок выпадают дрожжи и твердые частицы.

Практически весь сахар за это время превращается в спирт, содержание которого должно достигнуть 14-15%.

Следующий очень ответственный этап - необходимо отделить осветленную сброженную часть виноматериала от осадка. Тут требуется особая аккурутность, чтобы под конец не испортить результат всех трудов. Возьмите резиновую трубку небольшого диаметра, которую можно купить в аптеке. Очень осторожно, чтобы не взболтать, поставьте на стол баллон и один конец трубки опустите в верхние прозрачные слои вина. На пол у стола поставьте эмалированную кастрюлю, возьмите второй конец трубки в рот, затяните вино в шланг и, когда оттуда польется непрерывная струя, пустите ее в кастрюлю. С уменьшением уровня вина в баллоне осторожно опускайте верхний конец

шланга, но так, чтобы он ни в коем случае не коснулся осадков на дне баллона. Если полученный таким образом виноматериал не окажется все же достаточно прозрачным, можете профильтровать его через полотно, после чего разлейте по бутылкам, заткните их пробками и храните в темном прохладном месте, желательно в горизонтальном положении. Сахар в готовое вино можно добавлять по вкусу уже непосредственно перед употреблением, так как вино без сахара лучше хранится даже в не очень благоприятных условиях.

Есть и другой способ окончательной обработки виноматериала. После отделения от дрожжевого осадка сразу добавьте в вино 8-19% сахара и тут же профильтруйте. В полотняный конусообразный мешочек положите немного стерильной ваты или используйте специальную фильтрованую бумагу. Такое вино, если его хранить при температуре 8-12 С, со временем только улучшит свои вкусовые качества,но более 10-12 месяцев плодово-ягодные вина хранить не рекомендуется.

Вина приготовленные из одного вида сока или с добавками других видов, но не более 20%, называются видовыми. А если вино делается из смеси разных соков в любых пропорциях, то они называются купажными.

Регулируя крепость вина и содержание в нем сахара, вы можете получить следующие виды вина: полусладкие: спирта 10-13%, сахара 5-8%; сладкие: спирта 16%, сахара 12-18%; крепкие: спирта 16-18%, сахара 7-10%; ликерные: спирта 12-17%, сахара 19-30%.

Ниже приводятся несколько рецептов смеси соков или уже сброженных виноматериалов (в %) для приготовления купажных вин: 1.Яблочный 40 Клубничный 20 Черничный 10 Красносмородиновый 10 Рябиновый 10 Вишневый 5 Настой изюма 5 Вода и сахар - по общим принципам уменьшения кислотности и увеличения сахаристости.

2.Черносмородиновый 50 Красносмородиновый 30 Черничный 20 Вода и сахар

3.Вишневый 60 Красносмородиновый 20 Черничный 20 Вода и сахар

4.Яблочный 50 Рябиновый 25 Земляничный 15 Крыжовниковый 10 Мед до 1 кг на 100 л Вода и сахар

5.Яблочный 50 Черносмородиновый 20 Красносмородиновый 20 Черничный 10 Вода и сахар

6.Малиновый 60 Яблочный 20 Красносмородиновый 20 Вода и сахар

Из малины, клубники, красной и черной смородины, крыжовника и ежевики можно приготовить домашнее вино и

другим способом. Спелые ягоды надо как следует размять ложкой и переложить в стеклянный баллон. Затем приготовить сироп из сахара и воды и залить им ягоды. Соотношение продуктов должно быть следующее: 1 кг сахара, 1,5 л воды, 1,5 кг ягод. Для того, чтобы брожение началось раньше и проходило более активно, сахар следует добавлять в два приема.

Полученную смесь следует хорошо размешать и поставить при температуре 16-18 С. Не менее 1/5 объема баллона должно остаться свободным, чтобы бродящий сок не переливался через край. Горлышко сосуда можно перевязать чистой марлей. Несколько раз в день смесь следует перемешивать деревянной ложкой, чтобы на поверхности не появилось плесени. Через 7-8 дней сок отделите от плодовой массы или с помощью резиновой трубки, как уже было указано, или с помощью фильтрации, например через ту же марлю. Сок перелейте в бутылки, где брожение будет продолжаться, но уже не бурное, а тихое.

Во время тихого брожения бутыли нужно плотно закупорить пробками, лучше всего из натуральной пробки, но в крайнем случае можно использовать деревянные или каучуковые. В середине пробки сделайте отверстие и вставьте в него очень плотно тонкую резиновую трубку.Другой конец этой трубки погрузите в сосуд с водой. Это даст возможность выделяющемуся при брожении углекислому газу выходить из бутыли, но внешний воздух не попадает к бродящей жидкости и туда не проникнут нежелательные ферменты.

Через 5-6 недель тихого брожения на дно бутылей должен выпасть осадок и вино станет прозрачным. Тогда его нужно перелить в бутылки, плотно закупорить пробками и выдержать еще около двух месяцев.Получившееся вино будет иметь крепость 16-18'. Так же как и предыдущим способом приготовленное его следует хранить при температуре 8-12 С и не более одного года. В дальнейшем вкус вина может значительно ухудшиться.

Чтобы получать более легкое вино, нужно на то же количество ягод и сахара изначально вдвое увеличить количество воды, тогда содержание спирта в вине будет 10-12%, но такое вино получится менее стойким.

Если этим способом готовить вино из вишни, то стоит примерно из половины используемых ягод вынуть косточки, мелко раздробить их и добавить в смесь. Это придаст вину дополнительный аромат.Из яблок же без дополнительного прессования и получения сока вино не делают, так что для них этот способ не подходит.

Несколько другим способом готовится вино из шиповника. На самом деле его даже не совсем верно называть вином, так как

напиток употребляют не дожидаясь полного разложения сахара, и он содержит небольшой процент спирта, но это легкое вино очень богато активными дрожжами и витаминами, к тому же, правильно приготовленное, имеет замечательный вкус, поэтому мы все же рекомендуем его рецепт.

Плоды шиповника перемойте и положите в стеклянный баллон. Приготовьте сироп, исходя из следующего соотношения: на 1 кг свежих или 400 г сушеных измельченных ягод 500 г сахара, 6-7 л воды и одна чайная ложка лимонной кислоты. Сироп охладите до температуры 20 С, залейте в баллон и добавьте туда 5-10 г хлебопекарных дрожжей. Баллон оставьте при комнатной температуре. Через 4-6 дней, когда напиток приобретет приятный терпкий вкус профильтруйте вино через полотно, разлейте по бутылкам и плотно закупорьте. Бутылки нужно хранить в холодном помещении.

Если у вас есть вожможность закупорить вино из шиповника в бутылках из-под шампанского плотно (желательно прикрутить пробки проволокой), то добавьте в каждую бутылку по 1 чайной ложке сахара, и тогда брожение будет продолжаться. Выделяющийся углекислый газ станет газировать напиток, но еще раз предупреждаем, следите, чтобы он не выбил пробку или даже не разорвал саму бутылку. Для большей безопасности такие бутылки рекомендуется хранить зарытыми по горлышко в песок.

Наливки

От плодово-ягодных вин наливки отличаются тем, что готовятся без какого-либо добавления дополнительных дрожжей, но зато с участием водки самых крепких и самых очищенных сортов, какие вы сможете достать. Наливки - один из самых издревле распространенных на Руси напитков,поэтому технологию их приготовления мы будем давать по классическим старым русским рецептам, только по необходимости, естественно, приспосабливая их к возможностям современной кухни.

Прежде всего,для приготовления любой наливки нужно отобрать совершенно зрелые и чистые ягоды. Необходимо удалить любую постороннюю зелень,листочки или корешки, но будут ягоды целыми или мятыми для качества наливки значения не имеет.Яблоки для наливки годятся только кислые и их режут на мелкие дольки, чтобы они проходили в горлышко бутылки.

Стеклянный баллон или бутыль заполните ягодами на 2/3 и залейте водкой до самого горлышка. Бутыль перевяжите любой плотной тканью и поставьте на солнечное место. Через каждые трое-четверо суток наливку следует хорошенько взбалтывать. Время готовности наливки зависит от зрелости и количества ягод по отношению к водке. Если ягоды совершенно зрелые и залиты

водкой на высоту не более двух пальцев, то наливка может быть готова за полтора месяца. Но обычно срок готовности наступает между двумя и тремя месяцами.

Готовый напиток профильтруйте через хлопковую ткань или бумагу и разведите 1/4 воды, если хотите, чтобы крепость наливки приблизилась к средней крепости виноградного вина.

Далее наливку положено подсластить.Делается это следующим образом. На каждый литр наливки, считая вместе с добавленной водой, возьмите примерно 200 г сахара. Положите сахар в эмалированную кастрюлю, залейте его тем минимумом воды, чтобы он только мог растаять, и поставьте на огонь. Как только сироп вскипит, тут же влейте разведенную наливку и дождитесь, пока он не начнет едва закипать. Тут же снимите кастрюлю с огня и перелейте напиток в любую фаянсовую посуду, дайте ему остыть.

Остывшая наливка уже полностью готова к употреблению, ее разливают по бутылкам, закупоривают. Храниться наливка может сколь угодно долго.

Самыми лучшими всегда считались наливки из морошки, черной смородины, вишни, малины, красной смородины, брусники, слив и рябины. Сейчас,правда, морошка и брусника уже перешли в разряд ягод экзотических, но иногда их еще можно встретить на рынках, особенно северных городов.

Приготовление наливки из рябины, как ягоды самой поздней, имеет некоторые особенности. Собирают рябину глубокой осенью, после самых первых заморозков и, залитую водкой, ставят не на солнечное место, а лучше всего куда-нибудь на обычный кухонный шкаф при средней комнатной температуре. Во всем остальном рецепт остается таким же,как и с другими ягодами. Наливка из рябины бывает готова примерно месяца через три.

Можно приготовить наливку и несколько другим способом, если вы сумеете купить хотя бы немного питьевого спирта. В таком случае стеклянную емкость заполняют ягодами доверху, затем 2/3 объема заливают водкой, а 1/3 спиртом, так, чтобы верхние уровни ягод и спирта с водкой совпадали. Наливку поставить на солнце на 3-4 месяца, затем слить жидкость через марлю, и, в принципе, уже в таком виде наливка готова к употреблению, правда, в основном в мужском обществе. Чтобы довести ее до общеупотребляемой кондиции, надо сделать следующее. Оставшиеся в бутылке ягоды засыпьте сахаром примерно наполовину и поставьте на солнце до тех пор, пока сахар не растает. Получившийся сок слейте и профильтруйте. Эту операцию можно проводить несколько раз, пока ягоды не примут

ссохшийся вид. Профильтрованным сладким соком разбавьте первоначальный спиртоводочный настой до той степени крепости и сладости, которая вас устроит.

Есть две ягоды, сроки приготовления наливки из которых данным способом значительно отличаются от прочих. Наливка из клубники будет готова уже через месяц, а из спелой земляники всего через одни сутки.

Еще один вид наливок, так называемые скороспелые наливки, лучше всего готовить из вишни, черной смородины или малины. В идеале следует использовать керамический глазурованный горшок, но можно обойтись и обыкновенной эмалированной кастрюлей.Положите в горшок спелые и чистые ягоды, и залейте их доверху водкой. Затем обвяжите горшок плотной бумагой, которую проткните вилкой в нескольких местах. Если наливка готовится на даче и там есть русская печь, то поставьте горшок в печь, уже час-полтора остывающую после растопки. Если печи нет, то можно обойтись и духовым шкафом обычной газовой плиты. Для этого доведите температуру в духовке примерно до 100-120 С,выключите пламя и поставьте горшок в духовку. Если времени остывания воздуха не хватит, то процесс можно повторить еще раз. Основная задача - добиться того, чтобы ягоды полностью упрели, это определяется по их бурому цвету, а у вишен косточки отстают при малейшем давлении. После этого ягоды выложить на решето, дать соку стечь в миску, осторожно стряхивая решето, чтобы не повредить ягод. В стекший сок добавьте сахар, 100-300 г на 1 л сока, в зависимости от вашего вкуса. Остудите наливку, и она готова к употреблению.Можно также из оставшихся ягод с помощью пресса или соковыжималки получить сок и смешать его с уже готовой наливкой. Это придаст ей дополнительный аромат.

Другой способ приготовления скороспелой наливки заключается в следующем. Возьмите ягоды, для данного способалучше всего землянику, клубнику или малину,положите их в прочные бутылки, желательно из-под шампанского, как можно лучше закупорьте и поставьте в таз с холодной водой. Таз поместите на огонь, доведите воду до кипения и на медленном огне кипятите около полутора часов. Затем снимайте таз с плиты, дайте воде остыть и только потом вынимайте бутылки.Образовавшийся в бутылках сок аккуратно слейте, можно через бумажный или полотняный фильтр. Смешайте этот сок с сахаром и водкой в пропорциях примерно на 1 л сока 100-300 г сахара и 200-400 г водки по вашему вкусу. Получившуюся смесь снова разлейте по бутылкам, на сей раз их прочность не имеет значения, закупорьте и дайте отстояться при

комнатной температуре еще около суток. И наливка готова.

Описанными способами можно приготовить наливки почти изо всех распространенных у нас плодов и ягод. Однако, некоторые из них имеют небольшие отличия от общих правил, которые мы и приведем в следующих рецептах.

НАЛИВКА ИЗ ЧЕРЕМУХИ. Соберите самую спелую черемуху и рассыпьте ее достаточно редко на простынях в светлом проветриваемом помещении.Через три дня соберите черемуху на решето и поставьте его в остывающую (до 100 С) духовку так, чтобы черемуха не запеклась, а только слегка провяла. Затем выньте ее, как следует истолките в ступке и переложите в бутыль до начала горлышка. Залейте бутыль полностью водкой и дайте настояться 6 недель. Слейте наливку и подсластите ее как обычно, только желательно при этом три-четыре раза довести до кипения.

НАЛИВКА ИЗ ДЫНИ. Возбмите зрелую, но не перезревшую дыню, разрежьте ее на маленькие кусочки и переложите в бутыль. Залейте дыню водой так, чтобы она полностью покрыла дольки, и дайте настояться 2 недели. Далее профильтруйте и подсластите как обычно.

НАЛИВКА ИЗ БРУСНИКИ. Возьмите весной сухой полыни из расчета 5-10г на 1 л водки, дайте настояться до осени. Осенью заполните 1/3 бутыли самой зрелой брусникой, наполните бутыль доверху полынной водкой и поставьте при комнатной температуре на 2 месяца. Потом слейте, профильтруйте и подсластите как обычно.

НАЛИВКА ИЗ ЛИСТЬЕВ РОЗЫ. Соберите лепестки цветущей розы, наполните ими бутыль, залейте водкой и дайте настояться до тех пор, пока наливка не сделается темно-янтарного цвета. Затем слейте и подсластите, но ни в коем случае не выжимайте листья.

НАЛИВКА РЯБИНОВАЯ. Наберите самой спелой рябины, положите на противень и доведите в духовом шкафу при небольшой температуре до такого состояния, чтобы ягоды стали только мягкими,но не пересушите. Засыпьте рябиной 2/3 бутыли, залейте бутыль водкой доверху. Эта наливка должна стоять, пока не примет темно-янтарный цвет, тогда можно слить и подсластить как обычно.

НАЛИВКА ИЗ СКОРЛУПЫ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ. Расколите грецкие орехи, выньте ядра, а скорлупу раздробите достаточно мелко. Заполните скорлупой бутыль на 2/3 и налейте доверху водки.Через 2-3 месяца слейте,профильтруйте и подсластите ак обычно.

НАЛИВКА ИЗ МОРОШКИ. Если вам посчастливилось достать

эту редкую ныне ягоду, приготовьте из нее наливку по стандартному рецепту. Затем возьмите любую жестяную пустую консервную банку, желательно как можно большего размера, и вырежьте у нее также и дно. Один конец получившегося цилиндра обвяжите марлей и заполните банку мелкими, но не толчеными сухарями из черного хлеба. Потом через этот своего рода фильтр пропустите готовую наливку из морошки, и у вас получится подобие того, что когда-то называли старым Венгерским вином.

Существует еще один вид наливок, который, однако, несколько отличается от прочих и технологией приготовления, и даже, иногда, рецептурой, поэтому мы остановимся на нем отдельно несколько подробней. Эти наливки называют вишняками или, как в последнее время стало более употребимо, вишневками.

Основная сложность в приготовлении настоящей вишневки заключается в том, чтобы достать хороший плотный и чистый деревянный бочонок ведра на три, окованный железными обручами. Зрелую и совершенно очищенную от веточек и листьев вишню насыпьте в бочонок так, чтобы до верха оставалось пространство не более 5 см. Вишню залейте натуральным медом. Мед нужно лить очень медленно и до тех пор, пока его уровень не сравняется с верхним слоем ягод. Затем бочонок закупорьте как можно более плотно. Если он с пробкой, то туго забейте пробку и через нее перевяжите весь бочонок прочной веревкой. Если с крышкой,то тоже хорошо привяжите крышку и, лучше всего, залейте ее смолой или любым другим составом, препятствующим попаданию воздуха в бочонок.Наливку поставьте в погреб или просто заройте в землю или в песок в подвале или прямо на участке. Через три месяца откупорьте бочонок, вишневку профильтруйте через холст, перелейте ее в бутылки и плотно закупорьте, желательно, при возможности, запечатать смолой или сургучом. Такую вишневку можно хранить несколько лет.На трехведерный бочонок уходит два ведра вишни и одно ведро меда.

Другой вид вишневки называют вишневка малороссийская. Делают ее так. Возьмите противень с бортиками, аккуратно заполните его вишнями в один слой, каждую ягоду кладите дырочками вверх, чтобы не вытекал сок, поставьте в духовой шкаф при температуре 70-80 С, чтобы вишни только немного сморщились, но не высохли, затем остудите их. Эту наливку тоже лучше готовить в бочонке, но в данном случае можно обойтись и стеклянным баллоном. Заполняйте ягодами емкость постоянно ее встряхивая, чтобы вошло как можно больше вишен. Когда баллон будет совсем полон, залейте доверху водки, поставьте его в

погреб или холодильник (но не на лед и не в морозильник) дней на 10.

Готовую наливку слейте в отдельную емкость и еще раз залейте ягоды водкой. Дайте постоять в тех же условиях 14 дней. Снова слейте получившийся напиток и еще раз повторите всю операцию,но стоять наливка должна уже 7 недель. Затем все три наливки смешайте вместе, если будет недостаточно чистая, профильтруйте, положите 100-300 г сахара на 1 л, разлейте по бутылкам, плотно закупорьте, если есть возможность, засмолите или залейте сургучом пробки, и храните наливку в темном прохладном месте.

В России издавна был широко распространен еще один вид близких к наливкам напитков,в последнее время незаслуженно забытый. Это шиповки. Шиповка, также как и наливка, приготовляется практически из любых ягод и фруктов, сходна с ней по рецепту, но гораздо слаще и нежнее, да и к тому же газированностью напоминает шампанское, отчего и получила свое название.

Для приготовления шиповки к зрелости и чистоте ягод надо предъявлять особо высокие требования, а водку лучше всего применять так называемую "Старку". но это уж как повезет достать. Возьмите стеклянный баллон, налейте в него 8 л чистой сырой воды, насыпьте 2,5 кг сахара и тщательно размешайте,чтобы он полностью растаял. Потом засыпьте в баллон 2,5 кг свежих или зрелых ягод или фруктов, влейте 1 л водки и несколько раз взболтайте баллон. Горлышко сосуда перевяжите тканью, дучше всего холстом, и поставьте в солнечное место, можно просто на выходящее на юг окно, дней на 12. Все это время каждое утро чистой деревянной палочкой перемешивайте несколько раз ягоды в баллоне,но старайтесь их не повредить. Или как следует взбалтывайте емкость.

На вторую неделю ягоды в баллоне начнут понемногу переходить снизу вверх и наоборот.Это говорит о завершении первого этапа приготовления. Тогда профильтруйте шиповку сквозь холст или другую сходную ткань, но в отличие от приготовления наливки не следует употреблять фильтровальную бумагу. Перелейте жидкость в другую бутыль и поставьте на три дня в погреб на лед или холодильник при самой низкой температуре (но не замораживая).

Когда через трое суток шиповка устоится, еще раз процедите сквозь плотную ткань и разлейте по бутылкам. Это обязательно должны быть бутылки из-под шампанского и наливать их следует до начала горлышка или даже на два пальца ниже. Пробки перед закупоркой выварите в кипятке и забивайте в бутылки

деревянным молотком, а затем привяжите тонкой проволокой, как закупоривают шампанское. Заройте бутылки горлышками вниз в песок, лучше всего в погребе, или хотя бы просто в темном прохладном месте, и оставьте так на полтора-два месяца. После этого шиповка уже полностью готова, но хранить ее рекомендуется не более полутора лет, иначе она может скиснуть.

Как уже было сказано,ограничений на используемые для шиповки ягоды или плоды практически нет, но самый лучший напиток получается из малины, черной или красной смородины, и крыжовника.

Домашние шампанские

Легкий игристый напиток, который условно называют домашним шампанским, отличается от описанной нами ранее шиповки тем, что содержит гораздо меньший процент алкоголя и требует очень мало или не требует вовсе добавления постороннего готового спиртного. Такое шампанское можно подавать к столу, в жаркую летнюю погоду оно еще и чудесно удаляет жажду, не вызывая отрицательных последствий. Конечно, как и во всем, тут следует соблюдать некоторую меру, а то ведь до состояния похмелья можно довести себя и выпив ящик обыкновенного кефира, в нем тоже есть процент алкоголя.

Один из лучших напитков подобного рода, который еще называют ЛИМОННЫМ КВАСОМ, готовится так: 7 лимонов средней величины тонко нарежьте и с каждой дольки снимите цедру. Внутренность долек очистите от белой кожицы и семечек, добавьте к лимонам 400 г чистого перебранного изюма и 400 г натурального меда. Все это тщательно перемешайте, чтобы из лимонов вышел сок и мед разошелся. Потом залейте смесь 15-20 л воды, положите туда срезанную ранее цедру и все вместе вскипятите. Отдельно приготовьте чашку дрожжей, которые разведите жидким тестом из лучшей пшеничной муки, что обычно используют для блинчиков. Когда тесто поднимется, перелейте его, лучше всего в деревянную кадочку, но это не обязательно, можно использовать и другую емкость. Уже готовый лимонный сироп немного остудите и понемногу залейте в кадку, постоянно помешивая. Напиток оставьте бродить до того времени, пока изюм, цедра и лимонная мякоть не поднимутся на поверхность. Сразу их выньте, а воду разлейте по бутылкам. В каждую бутылку положите по две изюминки и по кусочку цедры, как можно плотнее закупорьте напиток, желательно засмолить пробку, и поставьте в холодное место,но ни в коем случае не доводите до замерзания. Уже через три недели можете попробовать, если шампанское "играет", оно готово, если нет,дайте постоять еще немного. Кому будет недостаточно

сладости,может,прежде чем пить, на каждый стакан добавлять чайную ложку сахара и размешивать его, наливая шампанское.

ШАМПАНСКОЕ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ. Заполните бутыль наполовину красной смородиной,долейте до горлышка кипяченой водой и поставьте в самое холодное место, но только чтобы не замерзло. Каждый день бутыль надо хорошо взбалтывать. Через неделю попробуйте, хорошо ли на ваш вкус настоялась вода, если нет, оставьте еще на 3-4 дня. Затем воду профильтруйте и разлейте по бутылкам из-под шампанского. В каждую бутылку положите 200 г сахара, 30-50 г рома (можно спирта или водки, но будет хуже), 70-100 г шампанского и 3 изюминки. Бутылки крепко закупорьте, по возможности засмолите, и заройте в песок, лучше всего в погребе или хотя бы просто в темном прохладном месте. Через месяц попробуйте. Если не "заиграет", подержите еще неделю-другую.

ШАМПАНСКОЕ ИЗ ЛИСТЬЕВ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ. Возьмите 100 г молодых листьев черной смородины, в крайнем случае, если нет под рукой свежих, можно употреблять и сушеные. Положите в бутыль и залейте 15 л холодной кипячоной воды. Срежьте тонкий слой цедры с трех лимонов, мякоть очистите от белой кожицы и нарежьте, удалите косточки. Цедру и мякоть положите в бутыль,добавьте 1,0-1,2 кг сахара и поставьте в теплое место, лучше всего просто на солнце. Каждый день нужно бутыль несколько раз хорошо встряхивать. Через несколько дней, когда сахар полностью разойдется, добавьте 3 ложки дрожжей. Часа через 3 после начала брожения бутыль перенесите в самое холодное место, чтобы только напиток не замерз, и держите там 5-7 суток. Затем, осторожно сливая, процедите напиток через полотно и разлейте по бутылкам. Хорошо закупорьте, засмолите и положите бутыль горизонтально в железный ящик. Ящик этот храните в самом холодном месте, лучше всего в погребе на льду, но можно и в нижней части холодильника.

Можно приготовить шампанское из листьев черной смородины и несколько другим способом, если у вас на даче найдется деревянный бочонок ведра на четыре. Засыпьте его полностью молодыми листьями черной смородины, только сыпьте очень легко, совсем не уминая. Туда же положите мякоть 10 лимонов, очищенную от белой кожицы и косточек, и 3,5-4 кг сахарного песка. Залейте бочонок холодной кипячоной водой и хорошо все перемешайте. Поставьте напиток в теплую комнату на сутки, в течение которых перемешивайте его как можно чаще. Затем добавьте чашку дрожжей и через три часа после начала брожения перенесите бочонок в самое холодное место, но не

давайте замерзнуть. Примерно через 12 суток профильтруйте содержимое через полотно, разлейте по бутылкам, хорошо закупорьте и храните шампанское в холоде, положив бутылки горизонтально.

ШАМПАНСКОЕ ИЗ АЙВЫ. Готовить этот напиток лучше всего, если у вас есть крепкий, желательно дубовый, бочонок с железными обручами ведер на 6. В отдельные емкости общим объемом 6 ведер положите 8 кг сахара, залейте водой и кипятите до тех пор, пока сиропа не останется 5 ведер. Перелейте его в бочонок и остудите до температуры парного молока.Затем возьмите 50 штук самой крупной и зрелой айвы, разрежьте каждую на восемь частей, не очищая кожи, выньте косточки и опустите айву в бочонок с сиропом. Туда же влейте стакан густых дрожжей и 1,5-2 л водки. Оставьте бочонок в теплом помещении, дождитесь начала брожения и через 5-6 часов перенесите емкость в холодное место,лучше всего на лед в погреб. Недели через 2 аккуратно слейте жидкость, профильтруйте ее через полотно и разлейте по бутылкам из-под шампанского. В каждую бутылку положите по изюминке, крепко закупорьте,засмолите и положите горизонтально в ящик с песком. Ящик храните в холодном месте, первые несколько часов желательно в погребе на льду.

ЯБЛОЧНИК. Возьмите равные доли кислых и сладких яблок,порежьте их, перемешайте, при помощи пресса или соковыжималки получите сок. 2,5-3 л этого сока влейте в бочонок на 1,5-2 ведра. В отдельной посуде разведите 2 кг сахара на 6-7 л воды, вскипятите и варите на медленном огне 1 час. Сироп перелейте с фаянсовую или деревянную емкость, остудите до температуры парного молока и смешайте в бочонке с яблочным соком. Закупорьте бочонок не очень плотно бумажной пробкой и поставьте в самое холодное место на 8 суток, но не заморозьте. Затем влейте в бочонок 750-1000 г водки, закупорьте его покрепче деревянной пробкой, если возможно, то засмолите, и поставьте на 3 месяца в погреб. Желательно, чтобы бочонок был полным.

АПЕЛЬСИННИК. Налейте в бутыль любого белого сухого вина. На каждые 500-700 г положите 2 апельсина. Апельсины предварительно как можно мельче нарежьте вместе с кожей, удалите все семечки и пересыпьте тремя столовыми ложками сахарного песка и искрошенного рафинада. Перемешайте вино с апельсинами, бутыль хорошо закупорьте, засмолите и заройте по горлышко в сырой песок,лучше всего в погребе, но можно и просто в темном холодном месте.Через 12 суток напиток профильтруйте через полотно, разлейте по бутылкам,закупорьте и засмолите. Любители сладких напитков могут класть в

апельсинник двойную или даже тройную порцию сахара.

БЕРЕЗОВИК. На 12 л березового сока положите 3-3,5 кг сахара, размешайте и варите в эмалированной кастрюле до тех пор, пока не выкипит третья часть жидкости. Во время кипения снимайте пену. Затем профильтруйте сироп через полотно, налейте в бочонок и остудите до температуры парного молока. Туда же добавьте 4 ложки густых дрожжей и 1-1,2 л водки. Нарежьте кружочками 4 лимона, выньте семечки и положите лимоны в бочонок. При этом бочонок не должен быть совсем полным. Оставьте его в теплой комнате, чтобы жидкость бродила часов 10-12, затем перенесите в холодное место, желательно на лед в погреб, и держите там 7 недель. Потом профильтруйте напиток через полотно, разлейте по бутылкам из-под шампанского, закупорьте, обвяжите пробки проволокой, засмолите и храните в холодном месте.

В свое время был очень распространен еще один напиток, и, хотя он почти безалкогольный и как будто выпадает из направленности нашей книги, мы, в виде исключения, все же приведем его рецепт из-за простоты и результативности. Называется этот напиток просто ДОМАШНЕЕ ШАМПАНСКОЕ. Смешайте воду и сахар в соотношении 7/1, подогрейте, но не доводите до кипения, перелейте в бутыль и остудите до температуры чуть выше комнатной. Добавьте 1/80 часть разведенных дрожжей. После начала брожения подождите 1 час и разлейте воду по бутылкам. В каждую бутылку положите по куску сахара и капните несколько капель лимонной эссенции. Бутылки хорошо закупорьте,засмолите или перевяжите пробки проволокой, поставьте в погреб или другое холодное место. Начинайте проверять напиток примерно через три недели. Как только он начнет пениться, его можно употреблять.

ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ АРОМАТОВ

Для приготовления многих из тех напитков, о которых мы расскажем далее, можно использовать эссенции фабричного приготовления, но, не говоря уже о том, что они почти уже исчезли из продажи, даже в продукции лучших зарубежных фирм сейчас слишком много химии. Поэтому мы рекомендуем пользоваться ароматами собственного приготовления.

Растительные ароматы придают напиткам приятные возбуждающие свойства, повышающие аппетит. Из роз, яблок, груш и т.п. получают эфирные ароматы, из хвойных - бальзамные, успокаивающие, из перца и других специй - пряные.

Но ароматы, это не только приятный вкус и запах, многие из них обладают еще и целебными свойствами, в частности, антиокисляющими и бактерицидными, стимулируют

слюноотделение, возбуждают функции печени и т.п. Например, семена хмеля способствуют повышению аппетита, анис, ромашка,мелисса,можжевельник, мята и другие помогают перевариванию пищи.

Концентрируются растительные ароматы или в отдельных частях растений: в листьях, почках, цветах, плодах, семенах, в коре, корневищах, или же во всем растении. Ниже мы перечислим растения, ароматы из которых используются для приготовления самых разных напитков - от прохладительных, до вермутов и ликеров.

Можжевельник,мята перечная, анис обыкновенный, бузина черная, чебрец, ангелика, чертополох, тысячелистник, полынь, тмин, цикорий, кориандр, майоран,ромашка, пажитник (донник), базилика,сосна, липа, шиповник, тамарикс. Кроме того можно использовать почти все ягоды и фрукты.

Чтобы создать запас растений для получения ароматов, надо эти растения предварительно высушить и хранить в герметически закрытых сосудах. Но если вы предпочтете покупать сушеные растения уже готовыми в аптеках, то проследите, чтобы они были последнего урожая, иначе в них не окажется необходимого количества ароматических веществ.

Перед тем, как что бы то ни было делать с сухими растениями, их нужно искрошить. Небольшие количества, в принципе, должны легко растираться в ладонях. Можно пользоваться и любыми домашними ручными или электрическими приборами для размола. Размельчаются растения до величины манных крупинок.

Далее мы опишем основные способы получения ароматов из растений.

РАЗМАЧИВАНИЕ. Ароматические вещества извлекаются при помощи растворителей: воды или спирта. Размачивая растения в спирте, нужно учитывать, что при 75-96% крепости легко растворяются эфирные масла, а при крепости ниже 45% растворяются большие танины, кислоты, углеводы и горькие вещества.Чтобы наряду с ароматами извлекались и другие вещества, влияющие на вкус и запах растворов, лучше всего использовать растворитель 45-55% крепости, то есть вполне годятся для этого крепкие сорта водок.

Размачиваемые растения должны быть полностью покрыты растворителем. В зависимости от объема, занимаемого растениями, соотношения частей веса растений и растворителя может колебаться от 1:5 до 1:10. Соотношение это больше, если использовать листья и цветы, и меньше, если использовать, например семена.

Свежие растения размачивают 3-5 дней, сухие 8-15 дней. Если вы хотите получить спиртовой раствор размачиваемой апельсинной или лимонной цедры, процесс должен продолжаться 3-4 месяца.

В качестве растворителя иногда можно использовать и вино.Например, отличный аромат можно получить, если 70 частей нарезанных ломтиками яблок, 29 частей айвы и 1 часть апельсинной цедры залить крепким белым вином и размачивать 2 месяца.

Самый распространенный способ размачивания - холодный. Для него нужно использовать сосуд из луженой меди, алюминия, стекла, то есть из любого материала,не портящегося под воздействием спирта и органических кислот. Такой сосуд, в принципе, нетрудно самому изготовить из обычной кастрюли или бидона. Его устройство изображено на рисунке 1. В нижнюю часть вмонтируйте краник для извлечения раствора. Из металлической или пластмассовой сетки вырежьте по размеру сосуда нижнее сито Г и закрепите его на некотором расстоянии от дна на уголках или просто поставьте на деревянные бруски. На это сито положите растения Б и прикройте их еще одним ситом В в 5-7 см от верха сосуда. Жидкость, используемую для размачивания, наливайте до поверхности верхнего сита. Крышку А желательно оборудовать гидравлической системой, чтобы из сосуда не улетучивались спиртовые пары. Для этого крышку подберите чуть большего диаметра, чем сосуд, и с загнутыми вниз краями, а к сосуду припаяйте желобок и заполните его водой, как показано на рисунке.

?
???????????????? А
ЄЇ їє ?
???? ? ? ? ? ???? їє?????? Крышка
??? ? ??? ? ? ?
???????????????? В ???????
????????????? ?????????? Вода
????????????? ???????
???????????????? Б
?????????????
?????????????
?????????????
???????????????? Г
??? ??? ?
? ?????
?????????????
Рис.1

Но если вы хотите ускорить процесс, то воспользуйтесь другим способом - горячим размачиванием. Сосуд для него имеет такое же устройство, только крышка должна быть снабжена плотным запором наподобие как в скороварках, или другим образом хорошо крепиться к сосуду. Еще желательно снабдить крышку клапаном, чтобы обезопасить себя от неприятностей в случае забывчивости или неосторожности. Такой сосуд поместите в водяную рубашку, то есть,попросту, в любую емкость с водой, подложив под сосуд деревянные или металлические бруски, и нагревайте при такой температуре, чтобы жидкость не выпаривалась из сосуда.

Полученный в результате размачивания раствор можно использовать как таковой для приготовления напитков или дистилляции, о чем мы расскажем ниже. Также растворы эти можно использовать для размачивания других свежих растений, чтобы еще больше обогатить их ароматами.

Другой способ получения ароматов - НАСТОЙ.Он самый простой. 5-10 г растений залейте 1 л крутого кипятка, плотно закройте сосуд и дайте настояться минут 10. Потом жидкость процедите.

Иногда срок настаивания раствора следует увеличить в зависимости от вида и консистенции используемых растений, а также от вашего вкуса. Например, хорошр известный аромат растительной смеси готовится так: на 1 часть зелени полыни положите 2,5 части цветов полыни и 2 части цветов базилики, ошпарьте и дайте настояться в течение трех дней.

Еще один наиболее распространенный способ - ОТВАР. При нем происходит наибольшее растворение полезных веществ растений. Так готовится, например, следующий аромат: на 100 мл воды положите 100 г сахара, добавьте несколько семян гвоздики, немного корицы и варите 15-20 минут. В результате получите отличный ароматный сироп.

Наиболее сложный, но результативный способ получения ароматов с их испарением и разделением - ДИСТИЛЛЯЦИЯ.

Дистилляция осуществляется в таких же условиях, при которых получают спирт из вина, плодовых и ягодных выжимков и т.п.

Ниже мы опишем два наиболее распространенных в домашних условиях способа дистилляции путем перегонки.

НЕПОСРЕДСТВЕННАЯ ПЕРЕГОНКА. При этом способе растения или просто варятся в воде,или используются растворы, полученные в результате размачивания,настоя или отвара. Дисциллированные цветы называют цветочной водой, розовые листья - розовой водой и т.п.

Изображенную на рисунке 2 установку для дистилляции можно без большого труда собрать в домашних условиях,приобретя необходимые части в магазин лабораторной посуды. Перегонный аппарат состоит из стеклянной колбы 1 емкостью около 1 л, оснащенной термометром 3, охладителя 2, по которому циркулирует холодная вода, соединяющей трубки 4, сосуда-сборника 5 и емкости для льда 6. Колбу с охладителем можно соединить или изогнутой стеклянной трубкой, один конец которой вставляется в пробку, закупоривающую колбу, а второй - в пробку, закрывающую охладитель, или же нужна специальная колба с боковой трубкой, как показано на рисунке.

Только учтите, что не стоит использовать резиновые пробки, так как дисциллируемая жидкость может приобрести неприятный запах. Лучше всего пользоваться втулками из натуральной пробки, но следите, чтобы в них не быдо трещин, а то парыбудут улетучиваться в атмосферу.

Стеклянную колбу поставьте в обычном лабораторном треножнике на асбестовое сито, а охладитель закрепите на штативе или любой другой подставке. Охладитель резиновой трубкой соедините с водопроводным краном, а отводную трубку опустите в раковину. Учтите, что холодная вода в охладитель должна поступать в направлении, указанном на рисунке 2, то есть вливаться с того конца, через который выходит сгущенный пар, а выливаться в том конце, где пар поступает. Охладитель должен быть наклонен в сторону сосуда-сборника.

Последовательность работы с описываемым аппаратом такова: стеклянную колбу наполните дистиллируемым составом на 2/3 объема, соедините с охлидителем, пустите воду в охладитель и нагревайте колбу на электрической или газовой плитке. Чтобы состав кипел равномерно, положите еще до нагревания в колбу несколько кусочков пористого фарфора. Образующийся после закипания состава пар из колбы поступает в охладитель, там сгущается и собирается в сосуде-сборнике. Но если вода недостаточно холодная, то пар может не сконденсироваться в охладителе и улетучиться в атмосферу. Лед вокруг сосуда-сборника особенно необходим, если вы имеете дело с легко испаряющимися ароматами.

??
????? 3
??
??
??
?? 2
???? Вода ?

?????? ? ?
?????? ??????? ????????????????? ??????????
? ?? ????? ??????????????????????????? ???? 4
? ????? ??????????????????????????? ?
?Є ї ? ??????????????????????? ??? ????? ?
? Є ? ? є? ?Є
??? ??? Холодная ?? ??
??? Є ї є ї??? вода ?????????
?? Ї Є Ї ї ????? 1 ?? ????? 5
???????????????? ? ?? ?? ?
?оо о о оо о оо? ?О О О О?? ??О О О О?
?? оо о о оо оо ? ? ? ? О О О?? ??О О О ? ? ?о оо о о оо о ?? ? ? О О О?? ??О О О? ? ????????????????? ? 6 ???? О О ????????????????? О О ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ?О О О О О О О О О О О О О О?
\\|// ??????????????????????????????
???
? ?
? ?
?? ??
?????
??? ???
?? ?????
??????? ???
??????? ?
Рис.2

ПЕРЕГОНКА С ВОДЯНЫМ ПАРОМ. Суть этого способа в том, что пары ароматов вовлекаются в охладитель водяным паром.Так обычно выделяют эфирные масла из мяты, ели, тмина и подобных растений.

Устройство для перегонки с водяным паром показано на рисунке 3. Оно состоит из парового сосуда ПС, металлического змеевика З, колбы с растениями Р, охладителя О, сборника дистиллята СА, насыщенного ароматами, и источников нагревания ИН. Колба с растениями должна быть наклонена в сторону змеевика, охладитель - в сторону сборника дистиллята.

Паровой сосуд делают обычно из оцинкованной жести, объем его, как правило, 5-10 л. Желательно оснастить его трубкой-уровнемером и обязательно - стеклянной трубкой-клапаном. Длина этой трубки должна быть не менее метра,а ее диаметр 0,5-1 см. Трубка-клапан крепится в сосуде при помощи втулки, желательно из натуральной пробки, плотно пригнанной к краям горлышка сосуда и неимеющей трещин. Водяной пар может на пути своего движения встретить противодействие, тогда

повышение давления в сосуде вытолкнет воду по трубке-клапану наружу. Иначе может произойти поломка всего приспособления и даже взрыв. По уровню воды в стеклянной трубке можно определить давление пара в сосуде во время работы.

В медном змеевике происходит дополнительный перекал пара, что повышает дистилляционную способность перегонки.

Из парового сосуда перекаленный в змеевике пар поступает в колбу с растениями через трубку, почти касающуюся дна колбы. Уже обогащенный ароматами пар выходит из колбы через другую трубку в верхней части колбы и поступает оттуда в охладитель, там конденсируется и вытекает в сборник. Происходит, по сути, процесс постоянного ошпаривания растений перегретым паром.

Вода ? О

?? З ?????????????

???? ?????????????? ??????????????????????????

?????? ????? ? ? ????????????? ? ПС ?????? ????? ????? Холодная ? ?????

??? ?? ??? ????? ??????? вода ? ? ?СА ??? ????????? ??????? ? ??? ??? ? ???? ?? ? \\|// ? ? ? ?О О? ?О О? ???? ? ??? ? ? ? ? О ?. . . .? О ? ???? ?? ? ? ? ??? ? ??? ?О О?????????О О? ????- - - ? ? ? ?????????? ? О О О О О О О ? ??? - ??- -? ?? ?? ?о о? оо о?Р ??????????????????

?- - - - ? ????? ?оо ? о оо? Лед

? - - - -? ??? ??? ? о о о ?

?????????? ?? ????? ??????????? ???????????? ??????? ??? ? ? ? ? ? ? \\|// ? ??????? ? \\|//

??? ИН ???

? ? ? ?

? ? ? ?

?? ?? ИН ?? ?? ИН

????? ?????

??? ??? ??? ???

?? ????? ?? ?????

??????? ??? ??????? ???

??????? ? ??????? ?

Рис.З

Дистиллят ˚ Дистиллят ˚

????????? ???? ????????? ????

? ? ? ? ? ? ? ? Эфирное? ? ? ? ? ? ?? ?????? ? . . . ? ? .??????? масло?? ? ? ?? ?? ? ? ?? ? Вода?. . . .? ?. ????? ?

? ? ? ? ? ? ? ?? ? ???? ? . . . ? ? .? ???

?. . . .? ?. ? ? ? ˚ Вода ?. . . .? ?. ? ˚ Вода

? . . . ? ? .? ? ? ? . . . ? ? .?

?. . . . . ? ? ? ?. . . . . ?

Вода? . . . . . .? ? ? ? ? ? ? ? ? ??
?. . . . . ???? ? ?? ? ? ? ? ? ?Эфирное
? . . . . . .?????? ? ? ? ? ? ? ??масло
?????????????? ??????????????
Рис.4

Собирать полученный после перегонки с водяным паром состав лучше всего в сосудах, устройство которых показано на рисунке 4. Левый сосуд используют, если масла легче воды, а правый - если тяжелее. Отделенные от воды в этих сосудах масла обычно растворяют в спирте 50-80% или просто в водках крепких сортов, но без собственных добавок, и используют как эссенции для приготовления большой гаммы напитков.

СТАРЫЕ РУССКИЕ ВОДКИ

Надо признаться, что сейчас даже само слово "водка" во множественном числе вызывает недоумение. Разница между тем, что нынче продается в бутылках, пусть под разными названиями, чаще всего только в цене, да в количестве неприятного вида пятен, появляющихся на поверхности перелитой в стакан жидкости. А, между тем, нынешняя водка имеет довольно мало общего с тем, что издавна называлось водками на Руси и заслуженно получило всемирную славу. Кроме того, что продавалось множество сортов водок реально и значительно отличавшихся друг от друга,в приличном доме ставить на стол магазинную бутылку считалось дурным тоном. Настоящая хозяйка всегда старалась придать угощению неповторимое своеобразие собственными руками. Мы считаем, что неплохо было бы возродить эту традицию. Кроме того, приготовленная в домашних условиях водка имеет не сравнимые с магазинной вкус и запах;налитый в графинчик и прошедший через умелые хозяйские руки напиток вызывает у сидящих за столом совсем не то отношение,что обычная безликая бутылка, его уже кажется грех пить стаканами до умопомрачения.

Но, прежде чем дать несколько рецептов домашних водок, мы расскажем, как можно очистить обычную водку или питьевой спирт от часто имеющихся у них неприятных запахов. Сделать это нетрудно, в особенности если у вас есть дача или садовый участок.

Возьмите несколько сухих березовых поленьев и сложите из них костер. Когда уголья дойдут до самой высокой температуры и уже рассыпятся, совком переложите их в глиняный горшок, сдуйте как можно чище всю золу и плотно закройте горшок крышкой, чтобы уголья потухли. Затем выньте их из горшка, еще раз обдуйте, остудите и истолките, но не слишком мелко. Положите истолченные уголья в бутыль из расчета примерно 50 г

на 1 л и залейте водкой или спиртом. В течение следующих трех недель каждый день встряхивайте бутыль 3-4 раза. Затем дайте водке постоять еще неделю, но уже не встряхивайте. После этого водку профильтруйте, перелейте в чистую бутыль, положите в нее очень тщательно перебраный и как можно более крупный изюм 30-40 г на 1 л и 3-4 г фиалкового корня, мелко изрезанного на кусочки. Дайте постоять еще 12 дней и снова профильтруйте. Готовый напиток должен быть полностью лишен посторонних запахов и привкусов. Только учтите, что если вы будете настаивать спирт, а потом разбавлять его, то обязательно пользуйтесь кипяченой холодной водой, иначе смесь замутится и побелеет.

Далее можно по желанию придать водке более всего приятный для вас цвет. Табличка цветов и соответствующих им растений очень проста: синюю водку настаивают на васильках, желтую - на шафране, зеленую - на мяте, красную - на чернике, фиолетовую - на семенах подсолнечника, коричневую - на скорлупе кедровых орехов.

Густоту и насыщенность оттенка вы можете по собственному вкусу варьировать в зависимости от количества растений и времени настоя.

Для приготовления водок по следующим далее рецептам следует пользоваться дистилляционным аппаратом непосредственной перегонки, описанным выше и изображенным на рисунке 2. Остается только добавить, что мы приводим полные рецепты, составленные еще в те времена, когда со специями и пряностями, как, впрочем, и с остальными продуктами, не было нынешних сложностей. Но ничего страшного не произойдет, если для какого-то рецепта вы не сможете достать одного-двух ингредиентов.Главное сохранить принцип, напиток все равно получится много лучше обычного.

ВОДКА БЕЛАЯ МОСКОВСКАЯ СТАРИННАЯ. 40 г имбиря, 40 г калгана, 40 г шалфея, 40 г мяты, 40 г аниса залить 1 л спирта и настоять в течение 18 дней. Затем добавить в настой 1,5 л холодной сырой воды (если у вас на участке есть ключевая, то лучше всего ее) и все вместе перегнать через дистилляционный аппарат. Если вы вместо спирта использовали водку, то можно ее не разбавлять водой или разбавить совсем немного.

ВОДКА СТАРИННАЯ ЕРОФЕИЧ. 35 г мяты, 35 г аниса, 35 г крупно истолченных померанцевых орешков залить 1 л очищенной на березовых угольях водкой и поставить на 12 дней в теплое место. После этого водку можно употреблять и не сливаю гущу, но, в принципе, гущу можно использовать и еще раз, залив половинной порцией водки и поставив в тепле на месяц.

ВОДКА С МИНДАЛЬНЫМ ЗАПАХОМ. Возьмите самые молодые побеги рябинового дерева, очистите их от кожицы и белые стебельки как можно мельче нарежьте кусочками. Эти кусочки залейте самым простым вином, желательно белым крепким, в соотношении объемов 1:4 (1 часть побегов и 4 части вина) и перегоните через дистилляционный аппарат.Если миндальный запах вам покажется слаб, положите еще побегов по своему вкусу и снова перегоните.

ВОДКА ТМИННАЯ СКОРОСПЕЛАЯ. 350-400 г тмина залейте 1 л воды и перегоните через дистилляционный аппарат. Полученная тминная вода может храниться при низкой температуре в холодильнике или на леднике в погребе несколько месяцев. Когда потребуется тминная водка, совсем чутьчуть подсластите воду, влейте ее в водку по вкусу, и напиток готов.

ВОДКА ЗАПЕКАНКА. В самую простую водку положите от 1/10 до 1/5 объема сухих лимонных корок, дайте постоять хотя бы несколько часов и все вместе перегоните через дистилляционный аппарат. Возьмите бутыль из как можно более толстого стекла и положите на 1 л перегнанной водки 6 г корицы, 1 г кардамона, мускатный орех, все это предварительно мелко истолченое. Бутыль закупорьте и обмажьте крутым ржаным тестом в три пальца толщиной. Если вы готовите напиток на даче и у вас есть печь, то как только она начнет остывать, поставьте в нее бутыль на ночь. Утром выньте и оставьте в комнате. Так повторяйте 4 дня подряд. Если нет печи, то пользуйтесь остывающим духовым шкафом, но ставить в нее бутыль надо тогда по крайней мере раз 8. После приготовления водку профильтруйте и можете слегка подсластить, но кладите не более 250 г сахара на 1 л водки.

ПЕННИК ИЗ РЯБИНЫ. Возьмите около килограма зрелой рябины, но чтобы она была собрана до морозов, и раздавите деревянным пестиком в ступке. Переложите в бутыль, залейте 10-12 л свежего хлебного кваса и добавьте 50-70 г дрожжей. Оставьте квас бродить в комнате при температуре примерно 16 С. Когда брожение почти закончится, что вы определите по прекращению активного выделения газа, всю массу вместе с рябиной, перемешивая, перелейте в колбу дистилляционной установки и перегоните несколько раз, добиваясь такого состояния напитка, чтобы он не имел посторонних неприятных запахов.

Все описанные водки в хорошо закупоренных бутылках могут храниться практически неограниченное время, не теряя вкуса и аромата, и даже наоборот, приобретая с годами особое благородство.

РАТАФИИ ИЛИ СЛАДКИЕ ВОДКИ

Описанные нами ранее водки, даже если в них добавляется небольшое количество сахара, являются, в основном, напитками достаточно жесткими по вкусу и считались всегда по преимуществу мужским питьем. Женщина, если же и пригубляла рюмку, то настоящей сладкой водки, которую называли ратафией. Приготавливалась она, обычно, на основе спирта крепостью 90%, и потому мы в рецептах тоже будем называть именно спирт, но, поскольку, сейчвс даже питьевой спирт, и даже в Сибири, месте традиционной его продажи, стал большой редкостью, то вы можете использовать вместо него водку, учитывая, однако, соотношение крепости. То есть, если в рецепте для спирта указано количество добавляемой воды, можете или не употреблять ее вовсе, или употребить совсем немного, в зависимости от вашего вкуса и крепости используемой водки.

Основной принцип приготовления сладких водок мы опишем на примере малиновой ратафии. Самую зрелую и очень чисто перебранную малину засыпьте в бутыль и залейте спиртом так, чтобы едва покрыло ягоды. Держите в солнечном месте 3 дня. Спирт слейте. Затем отдельно приготовьте сироп. На 1 л спирта берется 200 г воды и 200 г сахара. Сначала воду с сахаром вскипятите два раза,полностью снимите накипь и медленно,постоянно помешивая, влейте в горячий сироп спирт через специальный фильтр. Фильтр делается так: возьмите воронку, выложите ее изнутри слоем ваты, на него положите слой хорошо истолченных, но не гашенных водой березовых угольев, а сверху накройте фланелью. Затем через такой же фильтр всю смесь налейте в бутылку до начала горлышка, как можно лучше закупорьте и поставьте на несколько недель в теплое место, чтобы водка как следует отстоялась. Потом осторожно, стараясь не взболтать осадка, перелейте чистую водку в другую бутылку, и ратафия готова.

Описанный основной способ можно несколько разнообразить для приготовления ратафий других видов. Приведем ряд рецептов.

РАТАФИЯ С КАРДАМОНОМ. На 1 л спирта засыпьте в бутыль 20 г крупно истолченного кардамона и поставьте на 2-3 недели в теплое место. Затем проведите все те же операции,что и при изготовлении малиновой ратафии, только сахара можете добавить граммов на 50-70 больше.

РАТАФИЯ С ГВОЗДИКОЙ. На 1 л спирта возьмите 8 г гвоздики, 2 г корицы, 2 г лимонной цедры, хорошо вымойте, высушите и крупно истолките. Через 3 недели проделайте все так же, как с малиновой ратафией, но воды добавьте на 100 г больше.

РАТАФИЯ МЯТНАЯ. 1 л спирта настаивается на 30-40 г сушеной мяты, далее приготовляется как вышепоименованная.

РАТАФИЯ АНИСОВАЯ. На 1 л спирта 20-30 г аниса, 1 г корицы, 1 г гвоздики, 3 г лимонной цедры, далее приготовляется как вышепоименованная, но можно еще на 50 г воды более.

РАТАФИЯ ЛИМОННАЯ ИЛИ АПЕЛЬСИННАЯ. На 1 л спирта 60-70 г срезанной, самой верхней цедры лимона или апельсина. Настаивается 2-3 месяца в теплом месте, далее приготовляется как вышепоименованная.

РАТАФИЯ ИЗ ПЕРСИКОВЫХ КОСТОЧЕК. Истолките персиковые косточки, наполните ими бутыль наполовину и залейте туда очищенной водки до начала горлышка. Поставьте в солнечное место на 4-5 недель. Затем просто насыпать туда сахар из расчета 200 г на 1 л напитка и перемешать. А можете, если хотите чтобы ратафия была слабее, сначала сварить сироп, добавив в это количество сахара стакан воды и выкипятив его до густоты. Тогда этим сиропом разбавьте ратафию, перемешайте,дайте отстояться несколько часов и перелейте в чистую бутылку через полотняный фильтр.

РАТАФИЯ ИЗ ТРЕХ СОРТОВ ЯГОД. Возьмите 2400 г вишни, 600 г красной смородины и 600 г малины,все вместе истолките в фарфоровой ступке или, на крайний случай, в эмалированной кастрюле, переложите в широкую миску, и дайте отстояться часов 6. Затем из смеси отожмите сок, лучше всего под прессом,но можно обойтитись собственными руками с салфеткой. Сок взвесьте и на каждые его 400 г влейте 400 г очищенной водки, как следует перемешайте. Полученную смесь опять взвесьте и на каждые его 400 г положите 100 г сахара; когда он полностью растает, опять взвесьте и на каждые 400 г этого состава положите 4 г толченого горького миндаля, 1 г корицы и 1 г гвоздики. Все вместе смешайте, залейте в бутыль, как можно крепче закупорьте пробкой и поставьте в солнечное место на 6 недель. Каждый день напиток необходимо 3-4 раза хорошенько взбалтывать. Затем ратафию профильтруйте через полотно, перелейте в чистые бутылки, закупорьте и храните в прохладном темном месте.

ЛИКЕРЫ

При классическом приготовлении ликеров, так же как и ратафий, обычно использовался спирт, но в рецептах последнего времени он даже не упоминается и по причинам опять же не кулинарным, а чисто торговым. Мы все же будем придерживаться и тут спиртовой рецептуры (вдруг кому-то повезет), но как и с ратафиями вы можете вполне пользоваться водкой, соответственно уменьшая количество воды для разведения ликера.

Наполнителями для ликеров могут служить и покупные эссенции, более того, многие бывающие в продаже ликеры, даже импортные, приготовлены на основе не натуральных эссенций, а искусственно созданных химических соединений, иммитирующих различные вкусы и запахи,да еще с применением красителей. Но чистый ликер, а не грубая под него подделка, может быть создан только при помощи естественных ароматов, то есть составов и эссенций из натуральных продуктов, способами, описанными нами в главе о получении ароматов. Рецепты с иными, нестандартными наполнителями, будут приведены далее.

Общие принципы приготовления ликеров в основном достаточно просты. На 1 л спирта возьмите 400-600 г воды и 800-1100 г сахара. Сначала положите сахар в воду, несколько раз доведите до кипения, как можно тщательнее снимите накипь и немного остудите. Затем заправьте спирт выбранным вами наполнителем. Количество эссенции для ликера трудно рекомендовать даже приблизительно, так как оно слишком зависит от вашего вкуса и от концентрации самой эссенции. Но, если вы еще не знаете своего вкуса и у вас совсем нет опыта, то постарайтесь,чтобы цвет разбавленного спирта сделался по насыщенности хотя бы в треть цвета наполнителя и чтобы запах наполнителя естественно ощущался через естественный запах спирта. Во всяком случае учитывайте,что поначалу любой компонент лучше не доложить, чем переложить, первое всегда легче исправить.

В слегка остывший, но еще горячий сироп, постепенно его помешивая, медленно влейте заправленный спирт. Дайте постоять 10-20 минут, потом процедите состав через воронку с угольным фильтром, устройство которого описано в рецепте приготовления малиновой ратафии. Ликер налейте в бутыль, закупорьте и поставьте в теплое место на несколько недель. Затем осторожно, чтобы не взболтать осадок, который, возможно, появится, перелейте в чистые бутылки, хорошо закупорьте и храните в темном прохладном месте. В принципе, ликер можно начать употреблять уже через сутки, но чем дольше он у вас простоит, тем будет вкуснее.

Для ускорения, но не для улучшения процесса приготовления ликеров, можно воспользоваться еще таким способом. Сначала приготовьте сироп из расчета на 1 л воды 2 или несколько больше, по вкусу, килограмма сахара. Снимите накипь и в горячий еще сироп медленно вылейте вдвое больше спирта, чем воды. Состав хорошо взболтайте. Этот разбавленный спирт остудите и храните в плотно закрывающемся стеклянном сосуде. Когда вам потребуется ликер, заправьте заготовленный напиток

любой из эссенций и дайте настояться не менее суток. Способ этот удобен, но лишает ликер возможности храниться долгое время.

Ниже мы приведем еще несколько рецептов ликеров, имеющих некоторые технологические отличия.

РОЗОВЫЙ ЛИКЕР. Соберите только что распустившиеся бутоны роз, обрежьте у них белые кончики, сложите в бутыль и залейте спиртом так, чтобы он только покрыл лепестки.Состав поставьте на солнце на три дня. Затем спирт слейте, бутоны выбросьте и этим же спиртом залейте свежие бутоны. Потом все это повторите еще раз. Получившийся настой как следует процедите.Далее приготовьте розовую воду при помощи дистилляционного аппарата, как указано в главе о способах приготовления ароматов. Приготовьте сироп из 400-600 г розовой воды и 800 г сахара и разведите его настоенным на бутонах спиртом как указано выше.

ЛИКЕР С ВАНИЛЬЮ. На 3 л спирта положите 4-5 г ванили, 4-5 г вымытой, но не толченой корицы, и 3 гвоздики. Добавьте 600-700 г холодной отстоявшейся кипяченой воды и поставьте на две недели на солнце. Потом процедите и смешайте с сиропом из 600-700 г воды и 2-2,5 кг сахара обычным способом.

ЛИМОННЫЙ ИЛИ АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР. Срежьте самую верхнюю лимонную или апельсиновую цедру, если свежую, то 70-100 г, если сухую, то вдвое меньше, залейте литром спирта и 600-700 г холодной отстоявшейся кипяченой воды, поставьте недели на три в теплое место, затем смешайте с сиропом обычным способом.

ЛИКЕР МАЛИНОВЫЙ. Самые свежие, спелые и чисто вымытые ягоды разотрите, отожмите в холстяном мешке и дайте соку стечь полностью. 500-700 г этого сока смешайте с 1-1,2 кг сахара, по вашему вкусу, три раза доведите до кипения и полностью снимите накипь. Сироп остудите, влейте в него 1 л спирта, далее процеживайте, настаивайте и разливайте обычным способом.

ЛИКЕР ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ. Тщательно переберите свежую землянику, засыпьте ее в бутыль и залейте спиртом так,чтобы ягоды едва покрывало. Поставьте на два дня в теплое но затененное место, затем слейте спирт в чистую посуду через полотняный фильтр. Потом возьмите другую землянику, залейте ее водой и дайте постоять три дня в теплом месте. Слейте воду, профильтруйте; на 200 г этой воды положите 400 г сахара, три раза вскипятите й очистите от накипи. Затем этим количеством сиропа разведите 1 л заготовленного ранее земляничного спирта и можете сразу употреблять, но лучше дать ликеру немного

настояться.

ЛИКЕР МАРАСКИН. Этот напиток требует довольно больших затрат времени на приготовление, но тот, кто на них пойдет, будет вознагражден одним из лучших ликеров. Сначала при помощи дистилляционного аппарата надо приготовить 3 л малиновой воды, 1 л вишневой воды и 1 л воды померанцевых цветков. Если в ваших краях не растет померанец или вы не сможете его достать, то, в принципе, можно обойтись любой цветочной водой,добавив в нее немного цедры любых цитрусовых. Все воды смешайте, разведите в них 6 кг сахара и налейте 3-3,5 л очищенного углем спирта. Напитком заполните бутыль с узким горлышком, очень плотно ее закупорьте, если есть возможность,то залейте пробку смолой или сургучом, и поставьте бутыль в темное место при комнатной температуре на 6 месяцев. Потом осторожно перелейте ликер в чистую бутыль, чтобы не взболтать осадок. Сам осадок можно профильтровать через фланель в отдельную бутыль и тоже употреблять. Далее ликер хранят закупоренным в прохладном месте сколь угодно долго, со временем он только улучшает свои вкусовые качества.

КОФЕЙНЫЙ ЛИКЕР. Сварите 50 г чистого молотого кофе в 200 г воды, перелейте отвар в плотно закрывающуюся посуду и дайте настояться примерно сутки. Отстоявшуюся жидкость профильтруйте через полотно и залейте 500 г спирта и сиропом из 500 г воды с 200-250 г сахара. Уже через несколько часов начинайте фильтровать ликер и добейтесь полной прозрачности. Напиток можно употреблять сразу, но чем он больше выдерживается, тем становится ароматней.

ЯИЧНЫЙ ЛИКЕР. Его можно приготовить двумя способами. Самое простое - аккуратно отделите от белков 8 яичных желтков, положите в фаянсовую миску. Насыпьте туда 200 г сахара и пакетик ванили. Тщательно разотрите всю массу, чтобы она стала однородной, перелейте в бутылку и добавьте 500 г коньяка. Смесь закупорьте, хорошо взболтайте и выдерживайте несколько недель при комнатной температуре. Второй способ годится, если вы сумеете достать хотя бы 150 г спирта. Тогда 6 яичных желтков смешайте с 250 г сахарной пудры, 1/2 пакетика ванили и 2 банками сгущеного молока. Все это разотрите до однородной массы и залейте спиртом. Как и в первом случае ликер в закрытой бутылке надо выдержать несколько недель.

ПИВО

Мы предложим вам три рецепта пива, но какой из рецептов выбрать, будет зависеть, скорее всего, не от вашего вкуса, а от того, что из необходимых составляющих вы сможете достать. К сожалению, самое основное для пива - солод и хмель, нынче не

слишком распространены. Однако, предположим, что вам удалось приобрести и то и другое. Тогда мы рекомендуем вам следующий рецепт.

ДОМАШНЕЕ ПИВО. В бочонок налейте 2 ведра холодной воды, размешайте в них 0,5 ведра ячменного солода и оставьте на ночь. Утром перелейте все это в котел, добавьте полную чайную ложку соли и два часа кипятите на медленном огне. Затем добавьте 6 стаканов хмеля и варите еще минут 20. Потом жидкость профильтруйте через марлю, залейте в бочонок и остудите. Добавьте чашку дрожжей,чашку патоки, размешайте и дайте постоять день. Пиво разлейте по бутылкам, подождите еще около суток и только затем откупорьте. И уже через сутки напиток готов к употреблению.

Но если солода не нашлось, то попытайтесь сами изготовить его подобие, для чего воспользуйтесь следующим рецептом.

АНГЛИЙСКОЕ ПИВО. Возьмите 3-3,5 кг ячменя или овса и, постоянно помешивая, высушите зерна так, чтобы они даже не поджарились. Для этого, конечно, лучше всего использовать под русской печи через несколько часов после растопки, но, в принципе, можно добиться того же результата и в остывающем духовом шкафу. Зерна истолките, насыпьте в котел или иную посуду и залейте 15 л воды температурой 65 С. Хорошо размешайте, дайте постоять часа 3 и осторожно слейте жидкость.Снова залейте оставшиеся в котле зерна 12 л воды температурой 72 С и через 2 часа слейте. И еще раз залейте зерна 12 л воды, но уже холодной, и слейте через 1,5 часа. Все три слитых воды перемешайте. В 2,5 ведрах теплой воды разведите 6 кг патоки, влейте в приготовленную жидкость, добавьте 200 г хмеля и все вместе вскипятите,постоянно помешивая. Через 2 часа, когда жидкость остынет, влейте в нее 2 стакана дрожжей, размешайте и оставьте при комнатной температуре. Когда процесс активного брожения закончится, пиво перелейте в бочку и оставьте ее открытой на 3 суток. Затем заколотите втулкой и через 2 недели получите готовое пиво.

Но, если вам не удалось достать ни солода, ни хмеля, то специально для вас мы нашли в старых русских кулинарных книгах рецепт, как будто рассчитанный именно на нашу ситуацию с продуктами.

ПИВО ИЗ СОСНОВЫХ ПОБЕГОВ. Срежьте молодые побеги сосны длиной 5-8 см, порежьте на мелкие кусочки, залейте водой и варите после закипания 30-40 минут, жидкость процедите через сложенную в несколько слоев марлю. Затем на каждые 12 л этой жидкости положите 800 г сахара и варите до тех пор, пока сироп не загустеет до консистенции патоки. Слейте его в

бочонок,закупорьте и храните в сухом прохладном месте. Срок хранения может быть до одного года. Когда вы захотите приготовить пиво, то на каждые 15 бутылок воды возьмите 1 бутылку соснового отвара, смешайте и прокипятите 2 часа на медленном огне. Остудите, налейте в бочонок и оставьте бродить на 2-3 суток.Потом разлейте по бутылкам и закупорьте.

Любой вид домашнего пива, особенно если вы сварили его много, а храните не в самых благоприятных условиях, имеет шанс киснуть. Чтобы поправить такое положение, есть довольно простой способ. Добавьте в пиво свежего меда из расчета 1 часть меда на 75 частей пива, предварительно разведя мед в небольшом количестве того же пива.

СОДЕРЖАНИЕ :

Введение . . . . . .
Плодово-ягодные вина . . . . . .
Наливки . . . . . .
Домашние шампанские . . . . . .
Основные способы получения ароматов . .
Старые русские водки . . . . . .
Ратафии или сладкие водки . . . . . .
Ликеры . . . . . .
Пиво . . . . . .

* * * \

сахарный

сироп 10 г, ломтик лимона, 2-3 кубика льда.

Приготовить смесь в штейкере со льдом, подать в бокале, украсив

его ломтиком лимона.

3. Водка с лимонным соком ----------

Водка 40 мл, лимонный сок 20 мл, соль, 2-3 кубика льда.

Смешать компонеты в бокале со льдом и посыпать солью.

4. Водка с вермутом ----------

Водка 30 мл, крепкий белый вермут 10 м, маслина, 2-3 кубика льда.

Водку и вермут смешать в широком конусном бокале со льдом, на дно

опустить маслину.

5. Водка с апельсиновым соком ----------

Водка 30 мл, сахарный сироп 5 мл, апельсиновый сок 2 мл,

апельсиновая настойка 5 мл, лед.

Смешать водку, сахарный сироп и апельсиновый сок в стакане со

льдом, охлажденную смесь вылить в высокий конусный бокал через

ситечко, добавить апельсиновую настойку. 6. "Морская пена" ----------

Водка 60 мл, сахарный сироп 10 мл, лимонный сок 20 мл, белок

одного яйца, 3-4 кубика льда.

Положить в штейкер лед, вылить на него все компоненты и взбить до

пенообразного состояния. Приготовленную смесь вылить в высокий

широкий фужер.

7. Водка с ромом ----------

Водка 40 мл, ром 40 мл, апельсиновый сок 20 мл, 3-4 кубика льда.

Все компоненты смешивают в штейкере со льдом и подают в широком

бокале.

8. "Царская водка" ----------

Водка 60 мл, белый десертный вермут 10 мл, апельсиновая настойка

10 мл, перцовая настойка 10 мл кубики льда.

Смешать все компоненты в стакане со льдом и слить охлажденную

смесь через ситечко в конусный фужер.

9. "Mare" --------

Водка 50 мл, томатный сок 25 мл, лимонный сок 5 мл, перец, соль.

Все компоненты должны быть предварительно охлаждены. В бокал

вливают томатный сок, затем водку и лимонный сок. Посыпают перцем

и солью.

10. Водка с какао и сливками --------------------------

Водка 20 мл, шоколадный ликер 20 мл, 3-4 кубика льда.

Взбить смесь в штейкере и вылить в широкий фужер.

11. "Гренада" ------------

Ром 40 мл, сахарный сироп 20 мл, лимонный сок 20 мл, 3-4 кубика

льда, долька лимона, корица.

Смешать все компоненты в стакане со льдом, слить в фужеры посыпать

молотой корицей.

12. Ром с вермутом -----------------

Ром 40 мл, белый вермут 30 мл, кружок лимона, лед.

Смесь приготовить в стакане со льдом и подать в небольшом бокале,

на край которого подвесить кружок лимона. 13. "Ямайка" ----------

Ром 30 мл, вишневая настойка 10 мл, сахарный сироп 1 мл, лимонный

сок 10 мл, кружок лимона, лед.

Приготовить напиток в штейкере и подать в конусном бокале,

украшенном сахарной коркой.

14. "Огненный шар" -----------------

Коньяк 20 мл, водка 40 мл, апельсиновый ликер 20 мл, лимонный сок

20 мл, апельсиновый сок 20 мл, сахарный сироп 20 мл, сухое

шампанское 60 мл.

В большой бокал положить лед, вылить на него все компоненты и

положить кружок лимона.

15. "Karusel" ------------

Водка 20 мл, красный вермут 20 мл, шампанское 60 мл, вишня, лед.

Влить водку, ликер и вермут в стакан со льдом и слегка перемешать

ложечкой. Вылить охлажденную смесь в конусный бокал и залить

шампанским.

16. "Маяк" ---------

Ликер шартрез 20 мл, один желток, коньяк 20 мл.

Конусный бокал украшают сахарной корочкой. Охлажденный ликер

выливают в бокал. Затем на ликер по стенке бокала опускают желток

и посыпают тертым мускатным орехом. Охлажденный коньяк осторожно

выливают на желток.

Варианты: мятный ликер, желток, коньяк, апельсиновый ликер,

желток, белое вино... и пр.

17. "Подснежник" ----------

Апельсиновый ликер 20 мл, виноградный сок 20 мл, шампанское 80 мл,

кусочек сахара, вишня, лед.

В конусный бокал со льдом вылить ликер и сок, а затем шампанское.

18. Фрукты в шампанском ----------

Лимонный сок 20 мл, фрукты, сладкое шампанское 150 мл, лед.

19. Апельсины в вермуте ----------

Белый вермут 80 мл, водка 20 мл, ликер апельсиновый 20 мл,

апельсиновые дольки, лед. 20. Апельсины в красном вине ----------

Сухое красное вино 80 мл, апельсиновый сок 40 мл, сахарный сироп

20 мл, апельсиновые дольки, лед.

21. Специальный ----------

Водка 20 мл, апельсиновый ликер 20 мл, лимонный сок 20 мл, фрукты,

кружок апельсина, минеральная вода 100 мл, лед.

22. Коньяк с шампанским ----------

Коньяк 40 мл, лимонный сок 10 мл, сахарный сироп 10 мл, сухое

шампанское 10 мл, лед.

23. Мятный ---------

Водка 20 мл, мятный ликер 20 мл, лимонный сок 20 мл, сахарный

сироп 10 мл, газированная вода 100 мл, лед.

24. Водка с шампанским ----------

Водка 40 мл, ром 10 мл, сахарный сироп 10 мл, лимонный сок 40 мл,

ромовые вишни, шампанское 100 мл, 3-4 кубика льда.

25. "Сенсация" ----------

Портвейн белый 60 мл, коньяк 20 мл, виноградный сок 20 мл, лимонная цедра, лед.

26. "Пиратский" пунш (на 10-12 персон) ----------

Ром 500 мл, красное вино 750 мл, белое сухое вино 75 мл, крепкий

чайный настой 500 мл, сахар 300 г, лимон 2 шт.

Налить в чайный настой красное и белое вино, лимонный сок, мелко

нарезанную цедру одного лимона, сахар и подогреть до полного

растворения сахара. Перед подачей лимонную цедру удалить и

добавить в чашки ром.

27. Коньячный (10-12 персон) ----------

Коньяк 500 мл, сок двух лимонов, горячая вода 250 мл сахарный

сироп 100 мл, два кружка лимона, корица, мускатный орех, гвоздика.

В кипящую воду положить кружок лимона, специи, влить сахарный

сироп и кипятить 10 минут. Затем кипящую жидкость перелить через

ситечко, добавить коньяк, лимонный сок, перемешать и разлить в

чашки. 28. Лимонный (на 8-10 персон) ----------

Водка 0,5 л, горячая вода 0,5 л, сахарный сироп 100 мл, лимонный

сок 100 мл, цедра одного лимона, 12 гвоздик, корица.

Вылить лимонный сок и сахарный сироп в подогретую фарфоровую чашу,

прибавить цедру, корицу и гвоздику, при помешивании добавить водку

и грячую воду, подогреть. Процедить и разлить в чашки.

29. Крюшон арбузный ----------

Один большой арбуз, 1/10 - коньяк, 1/10 - апельсиновый ликер, 3/10

- ананасовый сок, 5/10 - шампанское.

У арбуза вырезать верхнюю часть в виде кружка и выбрать ложкой

мякоть с семечками. Налить в арбуз все компоненты, закрыть его

срезанной крышкой и поставит в холодильник. Через 1-2 часа

арбуз

можно подать на стол и разлить напиток в крюшонные чашки или в

бокалы разливательной ложкой, подать соломинки.

30. "Белый медведь" (на 8-10 персон) ----------

Водка 250 мл, ром 250 мл, сахарный сироп 200 мл, сливки 0,5 л, 12

яиц, молоко 1 л, чайная ложка тертого мускатного ореха.

Отделить желтки от белков. Смешать желтки с сахарным сиропом и,

помешивая, добавить ром и водку. Взбить отдельно сливки, добавить

молоко и хорошо перемешать. Белки взбить до пенообразного

состояния. Перемешать все компоненты, разлить в бокалы и посыпать

тертым мускатным орехом.

****

*** ***

*** К о к т е й л и ***

*** ***

****

1. Коньяк с лимонным соком ----------Коньяк 40 мл, лимонный сок 20 мл, сахарный сироп 10 мл, один кружок лимона, лед.

Смешать в стакане со льдом все жидкие компоненты, охлажденную смесь слить через ситечко в конусный бокал небольшого обьема.

2. "Столичный" ----------Коньяк 50 мл, ликер шартрез 20 мл, лимонный сок 20 мл, сахарный сироп 10 г, ломтик лимона, 2-3 кубика льда.

Приготовить смесь в штейкере со льдом, подать в бокале, украсив его ломтиком лимона.

3. Водка с лимонным соком ----------Водка 40 мл, лимонный сок 20 мл, соль, 2-3 кубика льда.

Смешать компонеты в бокале со льдом и посыпать солью.

4. Водка с вермутом ----------Водка 30 мл, крепкий белый вермут 10 м, маслина, 2-3 кубика льда.

Водку и вермут смешать в широком конусном бокале со льдом, на дно опустить маслину.

5. Водка с апельсиновым соком ----------Водка 30 мл, сахарный сироп 5 мл, апельсиновый сок 2 мл,апельсиновая настойка 5 мл, лед.

Смешать водку, сахарный сироп и апельсиновый сок в стакане со льдом, охлажденную смесь вылить в высокий

конусный бокал через ситечко, добавить апельсиновую настойку.

6. "Морская пена" ----------Водка 60 мл, сахарный сироп 10 мл, лимонный сок 20 мл, белок одного яйца, 3-4 кубика льда.

Положить в штейкер лед, вылить на него все компонент и взбить до пенообразного состояния. Приготовленную смесь вылить в высокий широкий фужер.

7. Водка с ромом ----------Водка 40 мл,ром 40 мл, апельсиновый сок 20 мл,3-4 кубика льда.

Все компоненты смешивают в штейкере со льдом и подают в широком бокале.

8. "Царская водка" ----------Водка 60 мл, белый десертный вермут 10 мл, апельсиновая настойка 10 мл, перцовая настойка 10 мл, кубики льда.

Смешать все компоненты в стакане со льдом и слить охлажденную смесь через ситечко в конусный фужер.

9. "Mare" --------Водка 50 мл, томатный сок 25 мл,лимонный сок 5 мл, перец,соль.

Все компоненты должны быть предварительно охлаждены. В бокал вливают томатный сок, затем водку и лимонный сок посыпают перцем и солью.

10. Водка с какао и сливками ----------Водка 20 мл, шоколадный ликер 20 мл, 3-4 кубика льда.

Взбить смесь в штейкере и вылить в широкий фужер.

11. "Гренада" ----------Ром 40 мл, сахарный сироп 20 мл, лимонный сок 20 мл, 3-4 кубика льда, долька лимона, корица.

Смешать все компоненты в стакане со льдом, слить в фужеры посыпать молотой корицей.

12. Ром с вермутом ----------Ром 40 мл, белый вермут 30 мл, кружок лимона, лед.

Смесь приготовить в стакане со льдом и подать в небольшом бокале, на край которого подвесить кружок лимона.

13. "Ямайка" ----------Ром 30 мл, вишневая настойка 10 мл, сахарный сироп 1 мл,лимонный сок 10 мл, кружок лимона, лед.

Приготовить напиток в штейкере и подать в конусном бокале, украшенном сахарной коркой.

14. "Огненный шар" ----------Коньяк 20 мл, водка 40 мл, апельсиновый ликер 20 мл, лимонный сок 20 мл, апельсиновый сок 20 мл, сахарный сироп 20 мл, сухое шампанское 60 мл.

В большой бокал положить лед, вылить на него все компоненты и gоложить кружок лимона.

15. "Karusel" ----------Водка 20 мл, красный вермут 20 мл, шампанское 60 мл,вишня,лед.

Влить водку, ликер и вермут в стакан со льдом и слегка перемешать ложечкой. Вылить охлажденную смесь в конусный

бокал и залить шампанским.

16. "Маяк" ---------Ликер шартрез 20 мл, один желток, коньяк 20 мл.

Конусный бокал украшают сахарной корочкой. Охлажденный ликер выливают в бокал. Затем на ликер по стенке бокала опускают желток и посыпают тертым мускатным орехом. Охлажденный коньяк осторожно выливают на желток.

Варианты: мятный ликер, желток, коньяк, апельсиновый ликер, желток, белое вино... и пр.

17. "Подснежник" ----------Апельсиновый ликер 20 мл, виноградный сок 20 мл, шампанское 80 мл, кусочек сахара, вишня, лед.

В конусный бокал со льдом вылить ликер и сок, а затем шампанское.

18. Фрукты в шампанском ----------Лимонный сок 20 мл, фрукты, сладкое шампанское 150 мл, лед.

19. Апельсины в вермуте ----------Белый вермут 80 мл, водка 20 мл, ликер апельсиновый 20 мл, апельсиновые дольки, лед.

20. Апельсины в красном вине ----------Сухое красное вино 80 мл, апельсиновый сок 40 мл, сахарный сироп 20 мл, апельсиновые дольки, лед.

21. Специальный ----------Водка 20 мл, апельсиновый ликер 20 мл, лимонный сок 20 мл, фрукты, кружок апельсина, минеральная вода 100 мл, лед.

22. Коньяк с шампанским ----------Коньяк 40 мл, лимонный сок 10 мл, сахарный сироп 10 мл, сухое шампанское 10 мл, лед.

23. Мятный ---------Водка 20 мл, мятный ликер 20 мл, лимонный сок 20 мл, сахарный сироп 10 мл, газированная вода 100 мл, лед.

24. Водка с шампанским ----------Водка 40 мл, ром 10 мл, сахарный сироп 10 мл, лимонный сок 40 мл, ромовые вишни, шампанское 100 мл, 3-4 кубика льда.

25. "Сенсация" ----------Портвейн белый 60 мл, коньяк 20 мл, виноградный сок 20 мл, лимонная цедра, лед.

26. "Пиратский" пунш (на 10-12 персон) ----------Ром 500 мл, красное вино 750 мл, белое сухое вино 75 мл, крепкий чайный настой 500 мл, сахар 300 г, лимон 2 шт.

Налить в чайный настой красное и белое вино, лимонный сок, мелко нарезанную цедру одного лимона, сахар и подогреть до полного растворения сахара. Перед подачей лимонную цедру удалить и добавить в чашки ром.

27. Коньячный (10-12 персон) ----------Коньяк 500 мл, сок двух лимонов, горячая вода 250 мл, сахарный сироп 100 мл, два кружка лимона, корица, мускатный орех, гвоздика.

В кипящую воду положить кружок лимона, специи, влить сахарный сироп и кипятить 10 минут. Затем кипящую жидкость перелить через ситечко, добавить коньяк, лимонный сок, перемешать и разлить в чашки.

28. Лимонный (на 8-10 персон) ----------Водка 0,5 л, горячая вода 0,5 л, сахарный сироп 100 мл, лимонный сок 100 мл, цедра одного лимона, 12 гвоздик, корица.

Вылить лимонный сок и сахарный сироп в подогретую фарфоровую чашу, прибавить цедру, корицу и гвоздику, при помешивании добавить водку и грячую воду, подогреть. Процедить и разлить в чашки.

29. Крюшон арбузный ----------Один большой арбуз, 1:10 - коньяк, 1:10 - апельсиновый ликер, 3:10 - ананасовый сок, 5:10 - шампанское.

У арбуза вырезать верхнюю часть в виде кружка и выбрать ложкой мякоть с семечками. Налить в арбуз все компоненты, закрыть его срезанной крышкой и поставить в холодильник. Через 1-2 часа арбуз можно подать на стол и разлить напиток в крюшонные чашки или в бокалы разливательной ложкой, подать соломинки.

30. "Белый медведь" (на 8-10 персон) ---------- Водка 250 мл, ром 250 мл, сахарный сироп 200 мл, сливки 0,5 л, 12 яиц, молоко 1 л, чайная ложка тертого мускатного ореха.

Отделить желтки от белков. Смешать желтки с сахарным сиропом и, помешивая, добавить ром и водку. Взбить отдельно сливки, добавить молоко и хорошо перемешать. Белки взбить до пенообразного состояния. Перемешать все компоненты, разлить в бокалы и посыпать тертым мускатным орехом.